



## Gurken-Minz-Suppe mit Schalotten

dazu Roggenbrot mit Ziegenfrischkäse



20-30min



2 Personen

Dieses Süsspchen transportiert den glücklichen Esser zurück in die Erinnerungen unserer kulinarischen Assistentin Kyra an die großelterliche Farm im Gelderland und Omas berühmte Gurkensuppe. Die geheime Zutat: Minzblätter, die zusammen mit dem frischen Gemüse – darunter Zucchini und Kartoffeln – zu einer herzhaften Suppe verarbeitet werden. Dazu gibt's Roggenbrotscheiben mit Ziegenkäse und karamellisierten Schalotten. Yum!



- 1 Zucchini
- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Schalotten
- 1 Gurke
- 10g Minze
- 1 Packung Roggenbrot <sup>1,7</sup>
- 1 Packung Ziegenfrischkäse <sup>7</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- kleine Pfanne
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher

**Allergene**  
Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 739kcal, Fett 31.4g,  
Kohlenhydrate 91.4g, Eiweiß 22.6g



#### 4. Gurke schneiden

## 2. Gemüse kochen

## 5. Suppe pürrieren

### 3. Schalotten braten

## 6. Brote belegen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an. [!\[\]\(d3102649f02e825ddb76dc3de0190154\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(55ca3a38dbb940110628e54e3ea7505d\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ad7b9dfa1e10e48660df5dd18a1b20c\_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**