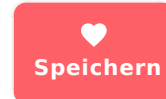


... > Menüart > Suppen > Gebundene




---

## Zucchini - Kartoffel - Knoblauchsuppe



★★★★☆ 4.37 (145 Bewertungen)

 170 Kommentare

 25 Min.  normal  30.11.2007

---

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

1 m.-große Zucchini

400 g Kartoffel(n)

4 Knoblauchzehe(n)

1 m.-große Zwiebel(n)

3 EL Olivenöl

1 Liter Wasser

1 Würfel Hühnerbrühe

½ TL Kümmel, ganz

1 Eigelb

100 ml Sauerrahm

Salz und Pfeffer

Schnittlauch, Röllchen

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 25 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 25 Minuten

Zucchini und Kartoffeln schälen und klein würfelig schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl erhitzen, die Zwiebel darin schön Farbe nehmen lassen, dann mit Wasser aufgießen, den Brühwürfel darin auflösen und das Gemüse dazu geben. Mit Kümmel, Salz, Pfeffer und dem Knoblauch würzen, aufkochen lassen und ca. 15 Minuten köcheln lassen – dann pürieren (entweder alles durchpürieren oder nur halb - wir mögen es gerne, wenn noch Gemüsestücke darin sind).

Den Eidotter mit dem Sauerrahm verrühren und in die Suppe einrühren, einmal aufkochen lassen, von der Platte nehmen, abschmecken und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Dazu passt sehr gut eine Scheibe Schwarzbrot.

## Rezept von

mima53

**Weitere Rezepte von mima53**

**Mehr >**

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

06.05.2021 13:29

Anaid55

Hallo mima,  
diese Suppe war geschmacklich einfach nur köstlich, mit Eigelb legieren ist  
netztlich sehr fein

naturlich sehr rein.  
Liebe Grüße Diana

**Antworten**

---

27.10.2019 13:53

pez08

Wirklich ein super Rezept! Geht schnell sehr lecker! Hab nur bei den Mengen Angaben nicht genau nachgesehen, waren etwas mehr Kartoffeln und definitiv viel mehr Knoblauch - trotzdem war dieser nicht dominant. Gewürzt hab ich noch mit einem Chili Knoblauch Salz und als Topping gab es Käse Croutons

**Antworten**

---

24.10.2019 23:35

Ewa-Solich

schnell und super lecker  
5 Sterne

**Antworten**

---

22.05.2019 10:48

Lumilu

super lecker, schnell, einfach und unkompliziert. ist bereits das 2. Mal, dass ich sie mache. Top

**Antworten**

---

22.10.2018 18:07

denise\_mannsh

wow! Kommentar meines Mannes "wenn das mal nicht die beste Kartoffelsuppe der Welt ist"

5\* von uns!

achja, ich hatte keine Hühnerbrühe und habe statt dessen Rinderbrühe genommen. war wirklich mega lecker!

**Antworten**

---

---

10.07.2008 01:38

Lisa50

Hallo Mima,

danke für das superleckere Rezept!

Aus vier kleineren Zucchini, frisch aus dem Garten geerntet, habe ich die Suppe gekocht. Sie schmeckte so gut, dass kein Eßlöffel Suppe übrig blieb. Da mir die ganzen Kümmelkörner ausgegangen war, habe ich eine Messerspitze gemahlene Kümmel genommen. Garantiert bereite ich diese schnelle Suppe nochmals zu, dann mit ganzem Kümmel. Schon jetzt freue ich mich darauf!

Liebe Grüße

Lisa

**Antworten**

---

19.04.2008 19:27

Hani

Hallo Mima,

sehr, sehr lecker Dein Süppchen!

Die Idee mit dem Kümmel finde ich toll. Ich habe sogar eine ganz kleine Prise Kümmelpulver eingerührt.

Vielen Dank und wie ich schwer vermute, bald wird die Suppe wieder gekocht. Vor allem sobald es wieder Zucchini im Garten geben wird.

LG Hani

**Antworten**

---

22.04.2008 18:35

mima53

Hallo Hani

das freut mich, dass diese einfache Suppe so gut angekommen ist

mit den frischen Zucchini im Sommer schmeckt die Suppe dann noch eine Spur besser und aromatischer

danke dir auch für deine E \*\*\*\*

danke dir auch für deine 5 \*\*\*\*\*

Ig Mima

**Antworten**

---

08.12.2007 13:38

Hexe1981

wir sind absolute suppenfreaks. gestern habe ich dieses rezept probiert und wir waren total begeistert. es war auch nicht schwer zuzubereiten und ging sehr schnell!

vielen dank für das super rezept - werde ich sicher öfter kochen!

eine frage hätte ich schon noch: kann man diese suppe einfrieren?

Ig jeanny

**Antworten**

---

08.12.2007 16:20

mima53

Hallo jeanny

vielen Dank für dieses schöne feedback - und auch danke für die tolle Bewertung

bezgl. Einfrieren denke ich, dass das geschmacklich nicht schadet - ich habe diese noch nie eingefroren, wenn was übrig war, haben wir diese am nächsten Tag gegessen

liebe Grüße Mima

**Antworten**

---

**Folge uns**







---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

## Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

## Live Rezeptsuchen

[bolognesesauce rezepte](#), [chnakohl rezepte](#), [eiweisskuchen rezepte](#), [gorgonzolasauce rezepte](#), [krautspaetzle rezepte](#), [nudelsoe rezepte](#), [pizzabrötchenbelag rezepte](#), [putenoberkeulen rezepte](#), [strozzapreti rezepte](#), [zucchinalat rezepte](#)

---

