

## Zucchini - Walnuss - Cremesuppe

### Zutaten:

1 Zucchini  
1 große Kartoffel  
5 Walnüsse  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Sahne  
700 ml Gemüsebrühe  
2 EL Basilikumblätter  
Salz, Pfeffer, Muskat, Öl



### Zubereitung:

- Inhalt der Walnüsse zermahlen.
- Zucchini und Kartoffel klein würfeln.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Kartoffel und Zucchini kurz mitdünsten.
- Mit der Brühe ablöschen.
- Basilikumblätter untermengen.
- Aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen.
- Suppe fein pürieren.
- Sahne und gemahlene Nüsse unterrühren.
- Noch einmal kurz aufkochen lassen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.