

Zuccinicremesuppe

2 Personen

pro Person 4 Points®

2 mittelgroße Kartoffel, **1** Zwiebel und **600 g** Zucchini würfeln, **1** Knoblauchzehe fein hacken und in **1 TL** Pflanzenöl ca. 5 Minuten andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.

300 ml Gemüsebrühe angießen und weitere 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

125 ml fettarme Milch zugeben, Suppe pürieren, mit **2 EL** Frischkäse, 28% Fett absolut, verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Herzhafter wird die Suppe, wenn sie 2 Scheiben **geräucherten** Geflügelbrustaufschnitt klein schneiden und zur Suppe geben.

Der Points® Wert erhöht sich auf 4,5 pro Person