

Zucchinicremesuppe



Zutaten:

500 g Zucchini
(grün und gelb)
1 EL Öl
2 Stk Zwiebel
5 Stk Knoblauchzehen
1 l Gemüsebrühe
0.25 l Obers
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
1 EL Essig
1 Bund Kräuter
(Petersilie und Maggikraut)

Zubereitung

Zwiebel schälen, in feine Stückchen schneiden und in einer Pfanne in Öl kurz anschwitzen.
Knoblauchzehen schälen, in feine Stückchen schneiden und in einer Pfanne mit den Zwiebeln kurz anschwitzen.
Gewürfelte Zucchini zugeben, kurz mitbraten lassen danach mit der Suppe (Gemüse- oder Rindsuppe) aufgießen. Suppe gut würzen (mit Salz, Pfeffer).
Kürbisstücke darin bei leichter Hitze weichkochen und anschließend mit einem Pürierstab pürieren.
Abschmecken und nachwürzen und mit etwas Schlagobers verfeinern.
Die Kürbiscremesuppe mit grösteten Brotwürfeln und frischen Kräutern (entweder italienisch - Thymian, Oregano, Rosmarin oder traditionell mit Petersilie würzen und/oder einem Löffel Schlagobers je nach Geschmack garnieren und servieren.

Suppen

