

Zucchini Rezepte

Zuccinicremesuppe

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Suppe, Zucchini

500 g	Zucchini			Salz
2	Zwiebeln			Pfeffer
30 g	Butterschmalz	1	Bund	Schnittlauch
1/2 Liter	Brühe	50 g		geriebener Parmesankäse
200 g	Crème fraîche			

Eine Zucchini in feine Streifen schneiden und beiseite stellen. Restliche Zucchini und Zwiebeln in Würfel schneiden.

Butterschmalz erhitzen, Zucchini und Zwiebeln darin andünsten.

Brühe und die Hälfte der Crème fraîche hinzufügen, aufkochen und 10 Minuten fortkochen.

Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuccinistreifen dazugeben und 2 Minuten fortkochen. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Suppe in Suppentassen verteilen, mit Parmesankäse und Schnittlauchröllchen bestreuen und in die Mitte einen Klecks Crème fraîche geben.