

Zucchini-Suppe

(Karin)

Für 4 Personen

Zutaten:

100 g Zwiebel
600 g Zucchini
30 g Butter
½ l Gemüsebrühe
¼ l Schlagsahne
1 Bund Basilikum
Salz
Pfeffer
1-2 TL Zitronensaft

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

1. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Zucchini waschen, in ½ cm dicke Scheiben und diese anschließend in Streifen schneiden.
2. Die Zwiebelwürfel in der heißen Butter andünsten, Zucchini zugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten. Mit Brühe und Sahne ablöschen und kurz köcheln lassen.
3. Die Suppe mit dem Schneidestab pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
4. Das Basilikum hacken (einige Blätter für die Dekoration zurückbehalten) und kurz vor dem Servieren auf die Suppe geben. Die Suppe nicht mehr kochen lassen.

Man kann auch einige Zucchini-Streifen zurückbehalten und nach dem Pürieren zur Suppe geben. Anschließend noch 2 Minuten mitkochen.