Rezept

schnelle Zucchinisuppe

Zutaten für 4 Personen
Arbeitszeit: ca. 20 min

- 500g Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 1L Gemüsebrühe
- 1 Bund Petersilie
- 3 EL Creme Fraiche
- Salz und Pfeffer
- 1TL Butter

Die Zucchini schälen und klein würfeln. Die Zwiebeln schälen und klein hacken. Die Zwiebel kurz in einem Topf mit etwas Butter anschmoren, anschließend mit der Gemüsebrühe aufgießen und die Zucchini darin ca 15 Minuten kochen.

Petersilie und das Creme Fraiche hinzugeben und alles mit dem Mixer pürieren. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken, wer mag kann gern noch einen Spritzer Zitrone oder etwas gepressten Knoblauch zugeben.

Schon kann serviert werden. Die Teller können gern mit etwas frischer Petersilie garniert werden und es kann etwas frisches Brot dazu gereicht werden.

Guten Appetit!