

Grüne Zucchinisuppe

Ein einfaches Rezept aus der schnellen Küche: Die Grüne Zucchinisuppe ist ebenso leicht wie lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

| | |
|--------|--|
| 1 Stk. | Zucchini (grün) |
| 500 ml | Gemüsefond |
| 1 Stk. | Zwiebel (mittelgroß) |
| 1 EL | Butter |
| 125 ml | Schlagobers |
| | Koriander |
| | Salz und Pfeffer (aus der Mühle) |

Zubereitung

1. Für die Grüne Zucchinisuppe die grünen Zucchini gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Butter in einer Kasserolle zerlassen, Zwiebel und die Zucchini darin anschwitzen lassen. Mit Gemüsefond ablöschen und alles 5 Minuten lang köcheln lassen.
2. Schlagobers einrühren und erneut aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Koriander würzen. Mit dem Stabmixer fein pürieren und abseihen. Nochmals aufmixen und sofort servieren.

Tipp

Die Grüne Zucchinisuppe mit knusprigen Croutons aus Weißbrot oder Schwarzbrot und mit Schnittlauch verfeinern.