Zucchinicremesuppe

Das klassische Rezept für die feine Zucchinicremesuppe, einfach, schnell und lecker. Auf diesem Bild ist die Suppe wunderschön in runden Zucchinifrüchten angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

0.5 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
3 Stk.	Zucchini
1 l	Hühnerbrühe
2 EL	Sauerrahm
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Zucchinicremesuppe zuerst die Zucchini waschen, trocknen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob hacken. Beides in einen Topf geben, mit Hühnerbrühe auffüllen und zum Kochen bringen. Deckel aufsetzen und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten garen lassen.

2. Den Topf vom Herd nehmen, mit dem Stabmixer die Suppe fein pürieren. Anschließend den Sauerrahm unterrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, in vorgewärmten Suppenschalen anrichten und servieren.

Tipp

Die Zucchinicremesuppe ist eine ideale, schnelle Vorspeise oder mit Brot eine leichte Hauptmahlzeit. Man kann sie mit verschiedenen Kräutern und Parmesan verfeinern.