Zucchinisuppe

Eine feine Zucchinisuppe lässt sich mit diesem Rezept ganz einfach kochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

4 Stk.	Zucchini (ca. 500 g)
1 Stk.	Zwiebel
600 ml	Wasser
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Muskatnuss
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Butter (Zum Anrösten)

Zubereitung

1. Die **Zucchinisuppe** schmeckt bei jedem Wetter. Für dieses Rezept zuerst die Zucchini gründlich waschen und in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und zur Seite stellen. Anschließend die Knoblauchzehen sowie die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln.

2. Butter in einen Topf geben, Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin anrösten. Zucchinistücke zufügen und mitbraten. Sobald das Gemüse leicht anbräunt, mit Wasser ablöschen. Petersilie hacken und zufügen. Abschmecken mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz.

3. Bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Zucchini weich sind. Zuletzt mit dem Stabmixer auf die angestrebte Konsistenz pürieren und servieren.

Tipp

Wer die Zucchinisuppe etwas cremiger mag, bindet sie mit etwas Schlagobers ab. Vor dem Servieren mit gehackten Kräutern und/oder Croutons garnieren.