Gorgonzola Suppe

Die Gorgonzola Suppe mit Zucchini ist eine wunderbare Cremesuppe. Das vegetarische Rezept für die würzige Vorspeise gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
1 Stk.	Knoblauchzehe
	Pflanzenöl
300 g	Zucchini
1 Stk.	Kartoffel
300 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Schlagobers
75 g	Gorgonzola
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Gorgonzola (zerbröselt, zum Garnieren)
Nach Belieben	frische Kräuter (zum Garnieren)
1 Spritzer	Olivenöl

Zubereitung

1. Die **Gorgonzola Suppe** mit Zucchini ist rasch zubereitet. Dazu die Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und klein zerschneiden. Die Zucchini waschen und in kleine Stücke schneiden. Kartoffel waschen und in Würfel schneiden.

2. Die Zwiebeln und Knoblauch in einem Suppentopf mit etwas Öl einige Minuten glasig dünsten. Die Zucchini zugeben und kurz anrösten.

3. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und das Schlagobers einrühren. Die Kartoffeln und Gorgonzola Käse zugeben und bei geringer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen.

4. Abschließend mit einem Mixstab püriere und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Gorgonzola Suppe in Teller anrichten und nach Belieben mit ein wenige zerbröseltem Gorgonzola, frischen Kräutern und einem Spritzer Olivenöl garnieren.

Tipp

Zur Gorgonzola Suppe eine Scheibe Weißbrot reichen.