

# 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.	<a href="#">Zwiebel</a> (mittelgroß)
1 EL	<a href="#">Butter</a>
125 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
	Koriander
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a> (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.