

Schlanke Zucchini cremesuppe mit Nockerln

Ein Rezept für Feinschmecker: Schlanke Zucchini cremesuppe mit Nockerln schmeckt als Vorspeise und Hauptgericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

300 g	Zucchini
200 ml	Gemüsesuppe
50 ml	Magermilch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für die Käsenocken

30 g	Hartkäse (gerieben)
100 g	Hüttenkäse
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Handvoll	Kresse

Zubereitung

1. Für die Zubereitung der **schlanken Zucchini cremesuppe mit Nockerln** zunächst die Zucchini waschen und grob würfeln.
2. Die Gemüsesuppe in einem großen Topf erwärmen und die Zucchini darin weich kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Milch dazugießen und alles mit einem Stabmixer fein pürieren.
3. Für die Nocken den geriebenen Hartkäse und den zerbröselten Hüttenkäse miteinander vermischen. Salzen, pfeffern und gut verkneten. Die Masse mit den Händen fest

zusammendrücken.

4. Mit einem Löffel kleine Nocken aus der Masse stechen und direkt in die heiße Suppe geben.
Mit Kresse bestreuen und servieren.

Tipp

Wer mag, kann die schlanke Zucchini cremesuppe mit Nockerln auch mit anderen Gemüsesorten wie z.B. Brokkoli oder Karfiol zubereiten.