Zucchini-Kürbiscremesuppe

Die Zucchini-Kürbiscremesuppe ist ein köstliches Suppen-Rezept. Die feine Vorspeise mit Créme frâiche schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

500 g	Zucchini
300 g	Kürbisse
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Öl
500 ml	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
200 g	Créme frâiche
1 Prise	Zucker

Zubereitung

1. Für die **Zucchini-Kürbiscremesuppe**, die Zwiebel schälen und klein zerschneiden. Die Zucchini gründlich waschen und zerkleinern. Den Kürbis schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.

2. Das Öl in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebeln glasig andünsten. Kürbis und Zucchini zugeben und kurz anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Gemüsebrühe zugeben. Etwa 20 Minuten bei reduzierter Hitze garen lassen.

3. Die Suppe von der Kochplatte nehmen, Créme frâiche zugeben und einrühren. Mit einem Mixstab pürieren und nochmals mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Die Zucchini-Kürbiscremesuppe mit Croutons servieren.