Zucchini-Suppe mit Feta

Die Zucchini-Suppe mit Feta ist eine schmackhafte Gemüsesuppe. Für dieses Rezept braucht man nur einige, wenige Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

500 g	Zucchini
2 Stk.	Knoblauchzehe
50 ml	Olivenöl (Extra Vergine)
1 l	Gemüsebrühe
200 g	Feta (Schafskäse)
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Zucchini-Suppe mit Feta,** die Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und klein zerhacken.

2. Jetzt das Olivenöl in einem Kochtopf erhitzen, Zucchini und Knoblauch einige Minuten unter Rühren anrösten. Mit Gemüsesuppe aufgießen und zirka 10 Minuten bei geringer Hitze leicht köcheln lassen. Den Feta mit den Fingern zerbröseln und zur Zucchini-Suppe geben. Mit einem Mixstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Salz sparsam umgehen, da der Feta schon sehr viel Salz enthält.

3. Die Suppe in Teller anrichten, servieren und genießen. Wir wünschen guten Appetit.

Tipp

Die Zucchini-Suppe noch zusätzlich mit zerbröseltem Feta und einige Spritzer Olivenöl garnieren.