

## Zucchinicremesuppe mit Brotwürfeln

Leicht, gesund und einfach zu kochen: Rezept für Zucchinicremesuppe mit Brotwürfeln, gehackten Nüssen und Thymian.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



### Zutaten

|            |                                     |
|------------|-------------------------------------|
| 40 g       | <a href="#">Butter</a>              |
| 1 TL       | Thymian                             |
| 250 ml     | <a href="#">Schlagobers</a>         |
| 600 ml     | <a href="#">Gemüsesuppe</a> (klare) |
| 2 Stk.     | <a href="#">Knoblauchzehe</a>       |
| 1 TL       | Mehl                                |
| 30 g       | Mehl (glatt)                        |
| 1 Schuss   | Öl                                  |
| 1 Prise    | <a href="#">Pfeffer</a>             |
| 1 Prise    | <a href="#">Salz</a>                |
| 2 Scheiben | Toastbrot                           |
| 30 g       | Walnüsse                            |
| 125 ml     | Weißwein                            |
| 1 TL       | Zitronensaft                        |
| 100 g      | Zucchini                            |
| 300 g      | Zucchini                            |

### Zubereitung

1. Für die **Zucchinicremesuppe mit Brotwürfeln** die Zucchini waschen und grob raspeln. Ein Viertel der Zucchiniraspel beiseite stellen. Anschließend Butter in einer Pfanne zerlassen und

mit Mehl hell anschwitzen. Mit Weißwein und Brühe ablöschen und rührend aufkochen.

2. Den Kaffeeobers und den größeren Teil der Zucchini raschel hinzufügen, bei geringer Temperatur etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die zur Seite gestellten Zucchini in ein Tuch schlagen und vorsichtig ausdrücken.
3. Die Rinde vom Toast entfernen, dann in Würfel mit 0,5 Zentimeter Kantenlänge schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Toaststücke goldgelb rösten, die Pfanne dabei schwenken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
4. Die Suppe mit Pfeffer, Salz, Zitronensaft und gepresstem Knoblauch würzen, vom Herd ziehen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Thymian und Zucchini raschel hinzufügen, die Suppe erneut aufkochen lassen.

## **Tipp**

Die Zucchini cremesuppe mit Brotwürfeln und den gehackten Nüssen servieren.