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	Butter
1 TL	Thymian
250 ml	Schlagobers
600 ml	Gemüsesuppe (klare)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Mehl
30 g	Mehl (glatt)
1 Schuss	Öl
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
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 Zucchiniraspel zufügen, 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 Zucchiniraspel zufügen, die Suppe erneut aufkochen lassen.

Tipp

Die Zucchinicremesuppe mit Brotwürfeln und den gehackten Nüssen servieren.