

Die einfachste Zucchini-creme-Suppe der Welt

Für vier Portionen brauchst du:

- Ca. 1 kg Zucchini (hier kannst du auch gerne die schon etwas zu groß geratenen nehmen)
- 1 große Zwiebel
- 1 l Gemüsebrühe
- Öl zum Anbraten
- Salz und Pfeffer
- Kochcreme 7 % Fett

Optional:

- Schmand
- Kräuter zum Verzieren
- Selbstgemachte Croutons (das Rezept dafür habe ich dir hinter den Link gepackt)
- Wiener Würstchen

Zubereitung:

1. Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und in große Stücke schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und ebenfalls in größere Stücke würfeln.
3. Etwas Öl in einem großen Suppentopf erhitzen und das ganze Gemüse darin für fünf Minuten andünsten.
4. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und bei mittlerer Hitze für 20 Minuten köcheln lassen.
5. Die Kochcreme zur fertigen Suppe geben, alles pürieren, mit Pfeffer und Salz abschmecken und zusammen mit den Croutons, dem Schmand und den Kräutern anrichten und genießen.
6. Guten Appetit wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*