

Schnelle Zucchini - Suppe



Zutaten für 4 Portionen

600 g Zucchini

2 Zwiebel(n)

1 Liter Gemüsebrühe

1 Bund Petersilie (Wenn eingekocht wird, bitte weglassen o. luftgetrocknete Petersilie nehmen)

3 EL Crème fraîche (wenn eingekocht wird, erst nach dem Aufwärmen vor Servieren dazugeben)

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zucchini waschen, klein schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Zwiebeln in etwas Öl andünsten, Zucchini kurz mit andünsten, dann mit Brühe und 15-20 Minuten lang kochen. Petersilie und Creme Fraiche zugeben. Alles pürieren (Am besten gleich im Topf mit einem Pürierstab).

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Einkochen:

Wenn eingekocht werden soll, KEINE frische Petersilie und KEINE Creme Fraiche dazugeben – dies erst nach Belieben und auf Portion angepasst beim Servieren dazu geben.

Einkochen 120 Minuten bei 100 Grad

