



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 1 Stk. Zucchini
- Butter
- 0,4 l Gemüsesuppe
- Schlagobers
- Salz
- Pfeffer, gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Die Suppe kann mit etwas Knoblauch verfeinert werden. Zucchini durch anderes Gemüse wie z. B. Kürbis, Karotten, Sellerie etc. ersetzen.:

Lisa Aumayr

Seminarbäuerin im Bezirk Linz

Quellen:

- Monika Lindbichler
(Landwirtschaftskammer
Oberösterreich): *Kursunterlage
Junge Küche für piffige Leute*

Zucchini cremesuppe

Zubereitung

- Zucchini waschen und klein scheiden
- In Butter anschwitzen und mit Gemüsesfond aufgießen
- Ca. 10 Minuten durchkochen lassen
- Würzen, Schlagobers beimengen
- Mit dem Stabmixer pürieren

