



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 Aumay

Seminarbäuerin im Bezirk Linz

Zucchinicremesuppe



Foto: LK OÖ/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Quellen:



Monika Lindbichler
(Landwirtschaftskammer

Oberösterreich): *Kursunterlage Junge Küche für pfiffige Leute*

