



ZUCCHINICREMESUPPE

30 Minuten, Einfach



Zutaten:

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 25dag Zucchini, 1l Rind- oder Würfelsuppe, 1/8 l Obers, Öl zum Anbraten, Salz, Pfeffer

1. Zwiebel fein schneiden und mit den durch eine Knoblauchpresse gepressten Knoblauch anrösten.
2. Zucchini waschen, mit der Schale in Scheiben schneiden und mitrösten.
3. Mit Suppe aufgießen, weich kochen und pürieren.
4. Mit Obers verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Die Rinde des Schwarzbrottes in Form von Croutons als Suppeneinlage verwenden (Rinde in kleine Würfel schneiden und entweder im Backrohr bei 200° 10 Minuten backen oder in einer Pfanne mit ein wenig Öl rösten).

4 Portionen - Pro Portion: 196 kcal