Zucchini-Cremesuppe



Sämige Suppe

Die fünfte Kreation.

Dieses Mal mit der Hauptzutat Zucchini.

Des weiteren etwas Gemüse zum Andünsten.

Dann Weißwein und Sahne.

Und als kleine Krönung habe ich dieses Mal ein klein wenig Rum dazugegeben. Ich dachte mir, dass dies gut zu den Zucchini passt.

Beim Gewürz wie fast immer Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker. Bei diesem Gericht aber auch unbedingt noch Muskat.

Zucchini-Cremesuppe



30. Januar 2021
von Thobie
Kategorie Suppe
Personen
2
Zubereitungszeit
10 Minuten
Garzeit
30 Minuten
Gesamtzeit
40 Minuten



Zutaten

- 2 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 300 ml Soave
- 300 ml Sahne
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Muskat
- Olivenöl
- Petersilie

Anleitung

1. Zucchini putzen und grob zerkleinern.
2. Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.
3. Petersilie kleinweigen.
4. Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin kurz andünsten.
5. Zucchini dazugeben und ebenfalls andünsten.
6. Mit Soave und Sahne ablöschen.
7. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker würzen.
8. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.
9. Mit einem Schluck Rum verfeinern.
10. Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Suppe abschmecken.
11. Auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.
12. Mit Petersilie garnieren.
13. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Rum,
Sahne,
Soave,
Zucchini

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/30/zucchini-cremesuppe/