

»ZUCCHINICREMESUPPE«

ZUTATEN:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 g Zucchini
1 EL Öl

2 EL Mehl
1 l Gemüsebrühe (Instant)

Salz
Pfeffer
Muskat
4 Stängel Petersilie
100 ml Sahne

ZUBEREITUNG:

schälen und fein würfeln.
schälen und durch die Presse drücken.
waschen und grob würfeln.
in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch kurz anbraten, Zucchiniwürfel dazugeben und etwas mitbraten lassen.

über die Zucchini­masse streuen und gut verrühren.
herstellen und zu dem Gemüse geben. Dabei ständig rühren und das ganze ca. **5 Minuten** weiter köcheln lassen. Mit

abschmecken. Die Suppe mit einem Mixstab pürieren.
waschen, fein hacken und zu der Suppe geben.
einrühren, abschmecken und servieren.

