

Zucchini - Suppe

Für 4 Personen

500 – 1000 g Zucchini, je nach Größe, bei den großen die Kerne entfernen

2 TL Gemüsebrühe instant

etwas schwarzer Pfeffer aus der Pfeffermühle

¼ bis ½ Liter Wasser

Basilikum frisch oder getrocknet

Thymian frisch oder getrocknet

nach Geschmack 1 kleingehackte Zehe Knoblauch

1 Becher Schmand

1 Becher Schlagsahne

Zubereitung:

Die Zucchini in große Stücke schneiden, bei den großen die Kerne entfernen. In Salzwasser ca. 5 Minuten garen.

Das Kochwasser abgießen, die Zucchinistücke pürieren. Die Gemüsebrühe mit kochendem Wasser vermischen, zu den pürierten Zucchini geben. Schmand und Sahne hinzugeben, mit Basilikum, Thymian und schwarzem Pfeffer würzen, den Knoblauch dazugeben,

zum Kochen bringen, kurz ziehen lassen, evtl. noch mal mit Wasser verdünnen und servieren.

Dazu Putenwürstchen oder angebratene Champignonscheiben oder angebratene rote Paprikastreifen beim Anrichten mit auf den Teller geben und Brötchen oder Baguette reichen.

Guten Appetit.