

# Pikante Zucchinicremesuppe

Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

| Zutat                            | Menge       |
|----------------------------------|-------------|
| Zucchini                         | ½ kg        |
| Suppenwürfel / Brühwürfel        | 1 Stk.      |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 1 Achtel    |
| Knoblauchzehen                   | 2 Stk.      |
| Butter                           | 2 Esslöffel |
| Zwiebeln                         | 1 Stk.      |
| Schinken                         | 5 Dekagramm |
| Semmeln                          | 1 Stk.      |

## Zubereitung:

Butter, fein gehackte Zwiebel, fein gehackter Knoblauch in einem hohen Topf glasig anbraten, Zucchini schälen, würfelig schneiden, in den Topf zugeben, mit einem halben Liter Suppe (Suppenwürfel) aufgießen, ca. 20 min. köcheln lassen, mit Obers aufgießen und mit Pürierstab pürieren.

In einer Pfanne einen EL Butter schmelzen, eine Semmel in kleine Würfel schneiden, 5 dag Schinken fein schneiden, Schinken und Semmelwürfel in Butter anrösten;

Als Suppeneinlage reichen. TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1183-Pikante-Zucchinicremesuppe.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)