

Zucchinisuppe von Nikola



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Zucchini	30 Dekagramm
Suppenwürfel / Brühwürfel	1 Pkg.
Sauerrahm / saure Sahne	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.
Knoblauch	Etwas / nach Bedarf
Kräutersalz	Etwas / nach Bedarf
Frische Kräuter	Etwas / nach Bedarf
Leitungswasser / Stilles Wasser	1 Liter

Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein schneiden.
Knoblauch schälen und fein hacken.

Zwiebel und Knoblauch in etwas Öl anschwitzen, Zucchini in Würfel schneiden und zugeben.
Suppenwürfel in Wasser lösen und Suppe aufgießen, würzen.
Zucchini weich kochen und anschließend pürieren.
Zum Schluss mit Sauerrahm verfeinern.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1221-Zucchinisuppe-von-Nikola.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at