

Zucchini-Cremesuppe

Zutaten

450 g Zucchini,
30 g Zwiebeln,
1 TL Butter,
50 g Sahne,
500 ml Gemüsebrühe,
50 ml Weißwein,
1-2 TL Zitronensaft,
Salz, Pfeffer, Muskat,
4 EL fein geschnittenes Basilikum zum Garnieren,

Zubereitung

Fein gewürfelte Zwiebeln in der Butter anschwitzen.

300 g Zucchini würfeln, mitdünsten und mit Gemüsebrühe ablöschen.

Ca. 5 Minuten köcheln lassen und pürieren.

Restliche Zucchini in dünne Streifen schneiden oder hobeln und zur Suppe geben.

Mit Weißwein, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskat und Sahne abschmecken, mit Basilikumblättchen garniert servieren.