

Wir servieren
Ihnen Kuchen
für Gourmets

La Cuisine
KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim
Lange Straße 22
Tel. 07261-13010

Zucchinicremesuppe

Rezept-Info:

Personenzahl: 4 Stück

Menü: Vorspeise

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1	Zwiebel	30 g	Butter
750 g	Zucchini		Salz, Pfeffer, Muskat
625 ml	Gemüsebrühe (instand)	125 ml	Sahne
2 – 3 El.	Dill, gehackt		

Zubereitung:

Zwiebel und Butter zugedeckt mit 800/1000 Watt etwa 2 Minuten dünsten. Die in Scheiben geschnittenen Zucchini, Gewürze und Brühe zugeben. Zugedeckt mit 800/1000 Watt etwa 7 Minuten und dann mit 450 Watt etwa 5 Minuten garen. Zwischendurch umrühren. Die Masse pürieren, dabei Sahne und Dill zufügen. Mit Dill bestreut servieren. Anstelle der Zucchini können auch gut Gurken verwendet werden.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de