

## Ich koche eine Zucchini cremesuppe

Nachdem jetzt schon alles zu blühen beginnt, wir aber jetzt eigentlich nicht zu viel rausgehen sollen, holen wir uns mit diesem Rezept das Grün in die eigenen vier Wände. Nur Mut – auf geht's



### Zutaten:

2 Stk	Zucchini (ca. 500 g)
1 Stk	Zwiebel
1 l	Gemüsebrühe od. Wasser und Brühwürfel
2 El	Mehl
1/8 l	Schlagobers o. Sauerrahm
	Salz, Pfeffer – wer möchte
	1 Knoblauchzehe
	Etw. Butter od. Öl

### Zubereitung:

Zucchini waschen, in kleine Stücke schneiden. Butter schmelzen, kleinwürfelig geschnittene Zwiebeln und wer möchte Knoblauch glasig anschwitzen, Zucchini begeben, kurz andünsten lassen, Mehl unterrühren. Mit heißer Brühe od. Wasser aufgießen, glattrühren. Kochen, bis die Zucchini weich sind. Obers od. Sauerrahm dazu, noch einmal aufkochen lassen. Suppe mit Mixbecher oder Stabmixer pürieren, würzen. (Wer keine Möglichkeit zu mixen hat, kann die Suppe auch durch ein Sieb drücken, geht ganz leicht- ist eh alles weich). Als Einlage könnt ihr geröstete Speck- oder Schinkenwürfel geben, oder vegetarisch nur geröstete Brotwürfel (Croutons). Suppe ist fertig. **GANZ EINFACH, ABER SAU LECKER**  
Wir wünschen gutes Gelingen.

### Guter Tip:

Diese Suppe lässt sich auch gut mit Spinat oder jetzt mit Bärlauch zubereiten. Auch andere Gemüse eignen sich, nehmt das Gemüse, das euch schmeckt..

