



Italienische Zucchinesuppe

Zutaten für 4 Personen:

1 Gemüsezwiebel
500 g Zucchini
3 EL Olivenöl
2 EL Butterschmalz
1 L Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen
4 Sch. Weißbrot
2 Eier
1 Bund. geh. Basilikum
30 g geriebener. Pecorino
Muskatnuss

Zubereitung:

Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Zucchini waschen, putzen, halbieren und in 1 cm dicke Stücke schneiden. 1 EL Öl und Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln darin unter Rühren glasig werden lassen. Dann die Zucchini hinzufügen und in 10 Minuten goldbraun anbraten. Die Gemüsebrühe angießen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe zugedeckt 20 Minuten leicht köcheln lassen. Knoblauch abziehen, fein hacken. In einer Pfanne das übrige Olivenöl erhitzen, Knoblauch darin glasig werden lassen. Brotscheiben würfeln, darin unter Wenden goldgelb rösten. Eier, Basilikum, Käse verquirlen, mit Muskat würzen. Suppe vom Herd nehmen, Eier-Masse einrühren, stocken lassen. Mit Brotwürfeln bestreut servieren.

Bon appé tit!