

Zucchini-Creme & Adler Sahne Creme

Zutaten für 4 Personen:

600 g Zucchini
1 Ecke Adler-Sahne-Creme
½ Bund Frühlingszwiebeln
1 EL Kräuter der Provence
750 ml Gemüsebrühe
30 ml Olivenöl
Pfeffer-Salz

Zubereitung:

Die Zucchini waschen, die Enden entfernen und die Zucchini in Würfel schneiden.
Frühlingszwiebeln putzen, waschen und klein schneiden.

Das Öl im Topf erhitzen, die Frühlingszwiebeln darin andünsten und anschließend die vorbereiteten Zucchinistückchen dazugeben.

Das Ganze unter gelegentlichem Rühren 3-5 Minuten weiterdunsten.

Die Gemüsebrühe dazu gießen und alles ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen.

Anschließend mit dem Mixstab fein pürieren.

Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Kräuter der Provence abschmecken.

Adler-Sahne-Creme in Würfel schneiden.

Die Suppe in vorgewärmten Tellern oder Suppentassen anrichten, den gewürfelten Adler-Sahne-Käse darübergeben – nach belieben vorsichtig unterheben – das Ganze sofort servieren.

Bon appé tit!