

Feine Zucchinicremesuppe

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 g Champignons
1 EL Sonnenblumenöl
1 unbehandelte Zitrone /davon etwas Schale u. Saft
750 g Zucchini
1 Glas (400 ml) Gemüsefond
1 Lorbeerblatt
gemahlene Muskatnuss
1 Packung (200 g) Leerdamer Schmelzkäse
schwarzer Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zucchini putzen und klein schneiden, Öl in einer Topf erhitzen, Pilze anbraten, herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett glasig dünsten. Zucchini dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Mit etwas Zitronensaft, Gemüsefond und 200 ml Wasser ablöschen. Lorbeer und Muskat zugeben. Alles bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Lorbeer entfernen. Zucchini in der Brühe fein pürieren. Schmelzkäse dazugeben und schmelzen lassen. Suppe mit Pfeffer, evtl. noch mit etwas Salz und Muskat abschmecken. Pilze wieder zugeben, kurz erwärmen. Suppe mit etwas Zitronenschale in Tellern anrichten.

Gutes Gelingen und guten Appetit