

Zucchini-Creme mit Knusperrauten

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g Zucchini
- 2 TL Bratfett
- 500 ml Gemüsebrühe
- 50 g Ziegenfrischkäse
- Salz, Pfeffer
- 2 Scheiben Vollkorntoast

Zubereitung:

- 100 g Zucchini waschen, in kleine Würfel schneiden und für Suppeneinlage zur Seite stellen.
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
- Restliche Zucchini putzen, waschen und würfeln.
- Fett erhitzen und das Gemüse darin andünsten.
- Mit Gemüsebrühe auffüllen, 6 - 8 Min kochen lassen. Käse zufügen, mixen und abschmecken.
- Zucchiniwürfel zugeben und aufkochen
- Toast in Rauten schneiden und rösten.
- Suppe in die Teller verteilen und mit Knusperrauten und Kresse garniert servieren.