Zucchinicremesuppe

ZUTATEN

3-4 mittelgroße Zucchini

1 Zwiebel

3 EL Mehl

Maggi, Margarine, geriebener milder Käse (z.B. Emmentaler), geriebene Muskatnuss, etwas Schlagobers, Zitronensaft, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zucchini waschen, schälen und in Würfel schneiden, Zwiebel grob würfeln.

Beide in einem Kochtopf gut mit gesalzenem Wasser bedecken, 25 min weich kochen und auskühlen lassen.

Im Mixer mit etwas Kochflüssigkeit pürieren; Rest der Kochflüssigkeit auffangen.

In einem Kochtopf Margarine erhitzen, etwas Mehl darin verbröseln; mit erkaltetem Kochwasser ablöschen und schnell und kräftig versprudeln (damit keine Klümpchen entstehen).

Pürierte Zucchinimasse einrühren. Mit Gewürzen und Zitronensaft abschmecken.

Mit dem Rest des Kochwassers Konsistenz der Suppe regulieren.

Geriebenen Käse schnell in die heiße Suppe einrühren und gut auflösen.

Am Schluss einen Schuss flüssiges Obers einrühren. Danach nicht mehr aufkochen!

© 1-Zucchinicremesuppe.docx