



Benötigte Zutaten

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
750 g	Zucchini
70 g	Basilikum
1 Bund	Petersilie
3 EL	Olivenöl
800 ml	Gemüsesuppe
125 ml	Premium Schlagobers
	Salz, Pfeffer
einige	Kräuter und essbare Blüten für die Garnitur

Kräuterschaumsuppe

Diese feine Kräuterschaumsuppe mit Zucchini ist im Handumdrehen zubereitet und überzeugt mit ihrer herrlich leichten Cremigkeit. Verfeinert mit essbaren Blüten und frischen Kräutern wird sie zum echten Hingucker – ideal als leichte Hauptmahlzeit oder als raffinierte Vorspeise.

Anleitung

1. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
2. Die Zucchini waschen, putzen und grob würfeln. Basilikum und Petersilie waschen, trocken schütteln und beiseitestellen.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Zucchini hinzugeben und kurz anbraten.
4. Alles mit der Gemüsesuppe aufgießen und für rund zehn Minuten köcheln lassen.
5. Mit Schlagobers aufgießen und die Kräuter hinzugeben, dann mit dem Pürierstab schaumig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Suppe mit frischen Kräutern und essbaren Blüten garniert servieren.

Tipp: Zu diesem Kräuterschaumsuppen Rezept passt ein getoastetes Schwarzbrotchip mit Premium Frischkäse.



Ein Rezept von

SalzburgMilch



cookingcatrin.at