



## Zucchini Jogurt Suppe

Kalt und warm ein Genuss

### Anleitung

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. In etwas Olivenöl kurz anrösten. Beiseite stellen. Die Zucchini waschen und grob würfeln. Zucchiniwürfel mit den angerösteten Knoblauch- und Zwiebelwürfeln in einen Mixer geben. Mit dem Joghurt und der Gemüsebrühe aufgießen und mehrere Minuten fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer sowie nach Geschmack mit Chilipulver abschmecken.

Vor dem Servieren mit ein paar Tropfen Olivenöl und frischen Kräutern verfeinern.

#### Tipp:

Die Suppe kurz im Kühlschrank durchziehen und kühlen lassen, so schmeckt sie noch intensiver.

### Benötigte Zutaten

4	Zucchini (mittelgroß)
1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
etwas	Olivenöl
800 ml	Gemüsebrühe (kalt)
500 g	<b>Premium Naturjogurt (cremig)</b>
	Salz, Pfeffer
1/4 TL	Chilipulver
etwas	Olivenöl und frische Kräuter zum Garnieren



Ein Rezept von [cookingcatrin](#)