KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

CREMIGE ZUCCHINI-SUPPE

HAUPTZUTAT
Gemüse

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter einer Stunde

PORTIONEN
4

ZUTATEN

- 1 Zwiebel, gehackt
- 15 ml Olivenöl
- 600 g Zucchini, gehackt, eine halbe Zucchini in hauchdünne Scheiben geschnitten
- 350 g Kräuterfrischkäse
- 500 ml Hühnerbrühe
- ¼ Ciabatta-Brot, in kleine Stücke gezupft
- 4 Knoblauchzehen, grob zerdrückt
- 15 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

1) Die Zwiebeln in einem 3-ply Edelstahl-Profitopf (18 cm) von Le Creuset glasig anbraten.
2) Zucchini hinzugeben und 5 Minuten lang bei mittlerer Hitze garen.
3) Den Frischkäse einrühren und schmelzen lassen.
4) Wenn der Frischkäse geschmolzen ist, die Hühnerbrühe unterrühren und 10 Minuten köcheln lassen.
5) Mit Salz und Pfeffer würzen.
6) Nun die Suppe mit einem Handmixer oder Pürierstab zu einer glatten, cremigen Konsistenz pürieren.
7) Eine Grillpfanne von Le Creuset erhitzen und die Zucchini-Scheiben grillen.
8) Herausnehmen und beiseite stellen.
9) Um die Croutons herzustellen, den Ofen auf 200°C vorheizen. In einer großen Schüssel die Ciabatta-Stücke in Knoblauch, Olivenöl und Gewürzen schwenken.
10) Auf ein Backblech geben und 10–15 Minuten backen, bis sie knusprig und goldfarben sind.
11) Abkühlen lassen.
12) Die cremige Suppe in Schüsseln geben und großzügig mit gegrillten Zucchini-Streifen und knusprigen Croutons auffüllen.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset
www.lecreuset.com