



# Kalte Zucchinisuppe

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      6

## Zucchinisuppe

500 g Zucchini  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe

Zucchini in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Knoblauchzehe pressen.

Gemüse mit den Zwiebeln und dem Knoblauch mischen. Gemüse in den Garbehälter geben.

Garbehälter in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

**Dämpfen 100 °C während 20 Min.**

Gedämpftes Gemüse pürieren.

400 ml Gemüsebouillon  
90 g Crème fraîche  
1 EL Essig, Sherry- oder Weissweinessig  
Salz  
Pfeffer

Bouillon, Crème fraîche und Essig zum pürierten Gemüse geben und mischen. Anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 1 Stunde kühl stellen.

In jede Suppentasse einen Eiswürfel füllen. Kalte Zucchinisuppe aufrühren und in die Tassen verteilen. Mit den beiseitegestellten Brotwürfeln garnieren und sofort servieren.

## Croûtons

2 Scheiben Toastbrot  
1 Knoblauchzehe  
wenig Olivenöl

Toastbrot klein würfeln. Knoblauchzehe pressen und mit dem Toastbrot mischen.





Olivenöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Brotwürfel unter Rühren rösten und beiseitestellen.

## Zubehör

---

Edelstahlblech

Stabmixer oder Pürierstab

6 Suppentassen

6 Eiswürfel

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am 14.12.2021

