



Kalte Zucchinisuppe

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Ruhezeit	1 Std.
Garzeit	20 Min.
Portionen	6
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

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

11.12.2019

