Kalte Zucchettisuppe

Ein perfektes Süppchen für heisse Sommertage. Es wird nicht gebunden, sondern nur mit etwas Sauerrahm verfeinert, so wird es leicht und bekömmlich. Zwiebel und Knoblauch geben dem Süppchen Boden, wenig Rosmarin und Muskatnuss das gewisse Etwas. Knusprige Croûtons machen sich auch in einer kalten Suppe immer gut.

Tipp: Beim Anrichten ein paar Tropfen nussiges Kürbiskernöl über die Suppe träufeln.

Zutaten (2 Vorspeisen)

300g	Zucchetti
30g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	kleiner Zweig Rosmarin
3dl	Gemüsebouillon
40g	Sauerrahm
	Muskatnuss, Pfeffer
2	Scheiben von einer Semmel
10g	Tafelbutter
1Tl	Kürbiskernöl

Zubereitung

Zucchetti zu Würfeln schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken. Rosmarinnadeln abzupfen und hacken.

Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch und Rosmarin ca. 3 Minuten glasig dünsten. Zucchetti zugeben und ca. 10 Minuten mitdünsten, dabei ab und zu wenden. Bouillon zugiessen und mit Muskatnuss und Pfeffer würzen. 10 Minuten köcheln lassen. Den

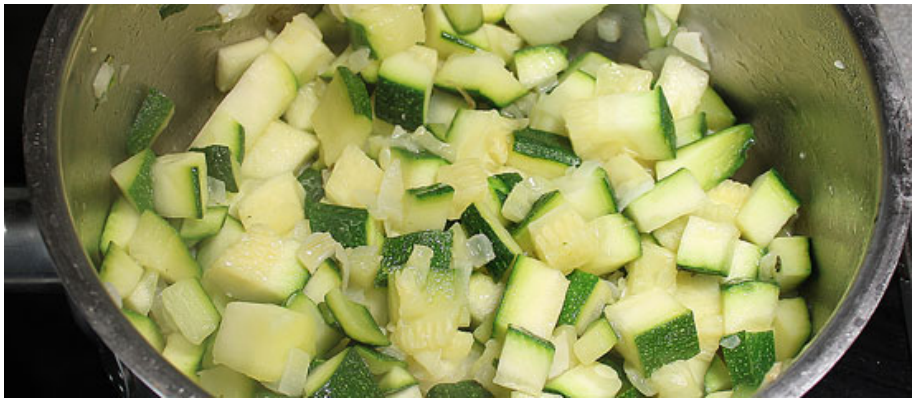
Sauerrahm unterrühren.

Suppe in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Ev. etwas nachwürzen.

Suppe abkühlen lassen, danach zugedeckt für 3 Stunden, oder besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Croûtons: Semmelscheiben zu Würfeln schneiden. Butter aufschäumen lassen und die Würfel darin leicht anrösten.

Suppe in Tellern anrichten, mit Croûtons bestreuen und mit einem kleinen Zweiglein Rosmarin dekorieren. Nach Belieben mit Kürbiskernöl beträufeln.



0,6
0,5
0,4
0,3
0,2
1/2