

Zucchettisuppe



Rezept

Zutaten für 2 Personen:

2 Zucchini

½ Zwiebel

Wenig Safran

20 g Butter

½ l Bouillon

1 dl Sahne

Salz und Pfeffer

Muskat

Wenig Goldmelisse



Zubereitung

Die Zucchini und die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Beides in einem Topf mit Butter andünsten. Den Safran dazugeben und mit andünsten bis es gut duftet. Das Gemüse mit Bouillon oder mit Wasser ablöschen und die Zucchini so lange kochen bis sie weich sind. Mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer sowie ein wenig Muskat abschmecken. Am Schluss kann man noch je nach Geschmack ein wenig Sahne zugeben und die Suppe mit der Goldmelisse dekorieren.