

Rezept

# Schnelle Zucchini cremesuppe

Ein Rezept von Schnelle Zucchini cremesuppe, am 01.06.2023

## Zutaten

<b>600 g</b> Zucchini	<b>1</b> Zwiebel
<b>3 EL</b> Öl	<b>500 ml</b> Hühnerbrühe
<b>2</b> Bio-Limetten	<b>150 g</b> Sahne
<b>1 EL</b> Honig	<b>1 EL</b> Weißwein (nach Belieben)
Salz	Cayennepfeffer
ca. 8 Blättchen Zitronenmelisse zum Garnieren	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Die Zucchini waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Zucchini dazugeben, kurz mitbraten, die Brühe angießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garen. Die Limetten waschen und trocknen, die Schale abreiben und in den Topf geben. Eine Limette auspressen. Die Sahne angießen. Honig, Weißwein und Limettensaft in die Suppe geben und alles pürieren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Zitronenmelisse waschen, trocknen und aufstreuen.