

Rezept

Zucchini-Cremesuppe mit Forelle

Ein Rezept von Zucchini-Cremesuppe mit Forelle, am 19.04.2024

Zutaten

700 g Zucchini	300 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Zwiebel	1 EL Butter
1 l Gemüsebrühe	1 Bund Dill
200 g Sahne	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
1-2 TL Zitronensaft	175 g geräuchertes Forellenfilet

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 45 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Zucchini waschen, putzen und ein kleines Stück davon (ca. 10 cm) beiseitelegen, den Rest klein schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Zwiebeln in der Butter glasig dünsten. Klein geschnittene Zucchini und Kartoffeln 2 Min. mitdünsten. Brühe angießen und aufkochen. Gemüse zugedeckt bei mittlerer Hitze 15-20 Min. garen.
2. Inzwischen den Dill waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und bis auf ein paar Spitzen hacken. Zucchinistück längs hobeln oder fein würfeln. Suppe pürieren. Sahne untermischen und Suppe nochmals kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Forellenfilet grob zerpfücken und auf der Suppe servieren. Mit Zucchinistückchen und Dill garnieren.