

Rezept

Zucchini-Cremesuppe mit Forelle

Ein Rezept von Zucchini-Cremesuppe mit Forelle, am 21.05.2025

Zutaten

700 gZucchini300 gmehlig kochende Kartoffeln1Zwiebel1 ELButter1Gemüsebrühe1 BundDill200 gSahneSalzPfefferfrisch geriebene Muskatnuss1-2 TLZitronensaft175 ggeräuchertes 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 unterrühren und Suppe nochmals kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Forellenfilet grob zerpflücken und auf der Suppe servieren. Mit Zucchinistückchen und Dill garnieren.