

Rezept

Zucchini-Käse-Suppe

Ein Rezept von Zucchini-Käse-Suppe, am 20.04.2024

Zutaten

50 g durchwachsener Räucherspeck im Stück	1 Zwiebel
1 grüne Paprikaschote	300 g Zucchini
Salz	2 EL Butter
4 EL Mehl	1/4 TL frisch gemahlener Pfeffer
550 ml Milch	1 TL Worcestersoße
150 g Cheddar	frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Den Speck ohne Schwarte fein würfeln. In einem Topf bei starker Hitze kross braten. Herausnehmen und beiseite stellen, den Topf nicht ausspülen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Paprikaschote putzen, waschen und würfeln. Die Zucchini waschen, putzen und fein raspeln.
2. Die Zwiebel und die Paprikawürfel in dem Speckfett bei mittlerer Hitze andünsten. Die Zucchini, 200 ml Wasser und 1/2 TL Salz dazugeben, ca. 5 Min. leise kochen lassen.
3. Die Butter in einem anderen Topf schmelzen, das Mehl, 1/2 TL Salz und den Pfeffer einrühren. Vom Herd nehmen und die Milch und die Worcestersoße unter ständigem Rühren untermischen. Den Topf zurück auf den Herd stellen und die Sauce ca. 3 Min. unter ständigem Rühren leise kochen lassen. Wieder vom Herd nehmen, den Käse einrühren. Die Zucchini Mischung untermengen und noch einmal abschmecken. In Suppentassen verteilen und mit den Speckwürfeln bestreut servieren.