

Rezept

Zucchinicremesuppe mit Ei

Ein Rezept von Zucchinicremesuppe mit Ei, am 01.03.2024

Zutaten

2 Zucchini	1 Zwiebel
1 EL Olivenöl	400l ml Gemüsebrühe
2 Eier (M)	Salz
1 EL Butter	100 g Sahne
1 TL getrockneter Thymian	1 TL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal, 31 g F, 10 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. Zucchini putzen, waschen und grob würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und beides darin 2 Min. anschwitzen. Die Brühe zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen.
2. Inzwischen die Eier verquirlen, salzen. Die Butter in einer Pfanne (24 cm Ø) erhitzen. Die Eier hineingießen und abgedeckt bei mittlerer Hitze 2 - 3 Min. stocken lassen. Das Omelett auf Küchenpapier abkühlen lassen, aufrollen und in 1 cm breite Scheiben schneiden.
3. Die Suppe mit der Sahne pürieren. Mit Thymian, Zitronensaft und Salz abschmecken und mit den Eierschnecken servieren.