

Rezept

# Zucchini-Suppe mit Pfeffermakrele

Ein Rezept von Zucchini-Suppe mit Pfeffermakrele, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> großer Zucchini (400 g)	<b>1 EL</b> Öl
<b>800 ml</b> Gemüsebrühe	<b>180 g</b> geräucherte Pfeffermakrele
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Den Zucchini waschen und putzen und in kleine Stücke schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zucchinistücke darin in ca. 3 Min. anbraten und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Die Suppe gut 10 Min. kochen lassen.

---

2. In der Zwischenzeit die Makrele mit einer Gabel in mundgerechte Stücke zerteilen und auf zwei Suppenteller verteilen. Die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Makrelenstücke gießen.