

## Zucchini Creme Suppe

**Author des Rezepts:** Gerardo



Eine einfache jedoch sehr leckere Zucchini Creme Suppe aus Spanien (Aragón)

### Rezept Zutatenliste

- 1 Zucchini
- 1/2 Zwiebel
- 1L Wasser
- 2 Stücke Streichkäse (Dreiecke)
- Salz
- Oliven Öl

### Zubereitungsanweisung

Man schneidet die Zucchini und Zwiebel in kleine Würfel und gibt die zusammen mit 4 EL oliven Öl in einen Topf zum Anbraten. Mit etwas Salz würzen.

Wenn nach ca. 5-10 min das Gemüse weich gekocht ist mit dem Wasser auffüllen und weitere 10 min kochen lassen.

Danach den Topf vom Herd nehmen, käse hinzugeben und mit einem StabMixer das Gemüse im Topf mixen bis eine Cremearartige Suppe entsteht.

Mit Salz abschmecken und heiss servieren.

### Anmerkungen

Diese Rezept lässt sich auch mit verschiedenen Gemüsen variieren, beispielsweise Karotten, Obergine und ähnlichem.

Anstatt dem Käse kann man ebenso etwas Bierhefe Pulver begeben um dem Rezept einen noch gesünderen Note zu geben, speziell für Vegetarier.

Weitere Variation zum Käse wäre Butter beizugeben, oder auch zum Käse ein wenig Butter um es zu verfeinern.

<b>Zubereitungszeit</b>	25 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	einfach
<b>Portionen</b>	vier Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>	Spanien	<b>Kosten pro Portion</b>	
<b>Vegetarisches Gericht</b>	Ja		