

Schnelle Zucchinisuppe

© Marianne Brendel

Zutaten:

Zucchini
klare Rinds-Bouillon
Zwiebel
Petersilienwurzel
Frühlingszwiebel
Stangensellerie
Kräuter aus dem Garten
geriebener Käse
Kapuzinerkresse

Variation:

Anstatt Rinds Bouillon kann auch eine gute Tomatensuppe verwandt werden.

Zubereitung:

Die Rinds Bouillon zubereiten (siehe: „Meine feine Bouillon vom Rind“, alternativ: 2 TL Rinds Bouillon instant Pulver auf je 200 ml Wasser) und aufkochen.

Zucchini klein hobeln und hinzufügen.
Alle Kräuter und Zwiebeln klein hacken und evtl. mit Zauberstab pürieren. Hinzufügen.

Beim Servieren Suppe auf dem Teller mit geriebenem Käse bestreuen und mit einem Kapuzinerkresseblatt und einer Blüte garnieren.

