



Zuchinisuppe mit Ziegenfrischkäse

Zutaten für 4 Portionen

3 EL Castello Zacro Zitrone Olivenöl zum Anbraten
2 mittelgroße Zwiebeln, grob gewürfelt
600 - 800 g Zucchini, grob gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
400 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
150 g Ziegenfrischkäse altn. Kräuterfrischkäse oder Crème fraîche
3 EL Mandarine-Mandel-Sherry Crema Essig
frische Basilikumblätter zum Garnieren

Zubereitung

Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln darin dünsten. Zucchini, Knoblauch und Brühe hinzufügen. Salzen und pfeffern. Zucchini sollten gerade eben mit Brühe bedecken sein, wenn die Brühe nicht ausreicht etwas Wasser dazugeben. (Da Zucchini beim Kochen Flüssigkeit abgeben nicht zu viel Flüssigkeit verwenden.)

Alles aufkochen und zugedeckt ca. 15-20 Min. köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen.

Gemüse mit dem Pürierstab pürieren. Frischkäse und Essig hinzufügen und feinpürieren. In Suppenteller füllen und mit Basilikum garnieren.

Diese Suppe schmeckt auch kalt hervorragend und ist auf einem Buffet in kleinen Gläsern ein tolles Amuse-Gueule.

Man kann auch mit gemahlenem Kreuzkümmel oder Piment d'espelette würzen um eine speziellere Note zu bekommen.

Geschmack erleben.