

Barbara Böhmer

Professional

Zuccinicrémesuppe

Suppe

Gemüse

Low Carb

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Butter und Öl erhitzen, die geschälte und fein gewürfelte Zwiebel darin glasig andünsten und die grob gehackten Zucchini hinzufügen. Mit Wasser aufgießen und ca. 10 Minuten dünsten lassen. Die Suppe pürieren und mit Sauerrahm, Salz und Pfeffer abschmecken.



ZUTATEN

1 Zwiebel

2 Zucchini (600 g)

30 g Butter

2 EL Öl

150 ml Sauerrahm

Salz

Pfeffer