



# Kalte Zucchini-Suppe

Quelle: Ch. Hubbeling, NZZ am Sonntag

**LEVEL** easy

**ZEITBEDARF** ca. 20 Min., plus min. 2 Std. Kühlzeit

**VEGGIE-**

## Zutaten (4 Personen):

- 1 Zwiebel
- 2 grosse Zucchini
- 1 EL Butter
- 1 dl trockener Weisswein
- 5 dl Gemüsebouillon
- 200 g Ziegenfrischkäse oder saurer Halbrahm

1 Bund Rucola, Stängel entfernt

Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer, Zitronensaft

Einige Basilikumblätter, in feine Streifen geschnitten

## Zubereitung:

- Zwiebel und Zucchini schälen und klein würfeln. In Butter andünsten.
- Weisswein dazugeben und etwas einkochen lassen. Bouillon beifügen und kurz weiterköcheln lassen. Vom Feuer nehmen.
- Frischkäse bzw. Halbrahm darunterziehen.
- Rucola waschen und entstielen. Zur Suppe geben.
- Das Ganze mit einem Pürierstab oder im Mixer zu einer sämigen Suppe verarbeiten.
- Mit Salz und Pfeffer sowie Zitronensaft abschmecken.
- Etwa eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann für mindestens anderthalb Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Vor dem Servieren die Basilikumstreifen über die Suppe streuen.

AUMATT  
LADE