

Zucchini cremesuppe

	Zutaten	Zubereitung
	1-2 Zwiebeln	fein würfeln
	10 g Butter	erhitzen, Zwiebeln darin andünsten
	2 EL Weizen	fein schroten und kurz mit anrösten
	600 g Zucchini	waschen, grob raspeln und zu den Zwiebeln geben
	600 ml Wasser	zugeben, 5-10 Min. kochen lassen, evtl. pürieren
	1 EL Gemüsebrühe 3 EL Creme fraiche	zugeben
	3 EL geh. Kräuter, z.B. Majoran, Thymian, Liebstöckel, Schnittlauch, Petersilie 1 TL Curry etwas Zitronensaft	in die Suppe geben und abschmecken
	100 g Zucchini	sehr fein würfeln, in die Suppe geben
	evtl. Kürbiskerne oder geröstete Nüsse, z.B. Pistazien oder Cashewkerne	
		