

Zucchini-Suppe

für 4 Personen

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 - 2	eher kleine Kartoffeln
2	grosse Zucchini
1 EL	Öl
1 L	Gemüsebouillon
1 - 2 TL	Maizena
2 EL	Weisswein
1	Zitrone (abgerieben Schale und 2-3 TL Saft)
...	Salz und Pfeffer

Die Zwiebel schälen und feinhacken. Ebenso den Knoblauch. Die Kartoffeln schälen und in kleinere Würfel schneiden.

Die Zucchini waschen und die beiden Enden abschneiden. Der Länge nach in Viertel schneiden und den grösseren Teil der Kerne herausschneiden. Dann die Viertel in 1 cm lange Stücke schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln sowie den Knoblauch fünf Minuten lang dämpfen. Danach die Bouillon und die Kartoffeln begeben und alles zum Kochen bringen.

Die Hitze herunterschalten und 10 Minuten lang köcheln lassen. Dann die Zucchinistücke begeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Wenn alles weich ist, die Suppe pürieren.

Maizena mit dem Schalenabrieb und Saft von der Zitrone sowie dem Weisswein verrühren und in die Suppe geben. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe noch einige Minuten kochen und eindicken lassen.