

Zucchini - Creme - Suppe

Zutaten:

400 g Zucchini
200 g Kartoffeln
2 Schalotten
150 ml Rotwein
750 ml Hühnerbrühe
150 g Sahne
100 g Creme fraîche
Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Olivenöl



Zubereitung:

- Schalotten fein hacken.
- Zucchini und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.
- Gehackte Schalotten in Öl glasig dünsten.
- Brühe und Kartoffeln zugeben.
- Alles zusammen 15 Minuten leicht köcheln lassen.
- Nach 10 Minuten die Zucchini mit zugeben.
- Danach die Suppe pürieren.
- Sahne und Creme fraîche verrühren.
- Zusammen mit dem Wein in die Suppe rühren.
- Kurz aufkochen lassen.
- Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.