

## **Zucchinisuppe** (für 4 Personen)

1 Zwiebel, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten  
1000 g Zucchini, mit dem Sparschäler wenige  
Streifen von der Schale der Zucchini abgeschnitten  
für Dekoration, den Rest in Scheiben geschnitten  
1000 ml Gemüsebrühe  
Wer will: 3 EL Crème fraîche  
Chili, Salz, Muskat

Knoblauch in Öl etwas anrösten. Zwiebel und Chili und Knoblauch zugeben, mit anbraten. Zucchini zugeben und ebenfalls mit anbraten. Mit der Brühe aufgießen und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen, dann mit dem Stabmixer pürieren. Evtl. Crème fraîche unterrühren, mit Salz und Muskat würzen. Die Zucchinistreifen zugeben, kurz in der Suppe erwärmen.