Cremige Zucchini-Suppe

· 6 mittelgroße Zucchini
· 1 Zwiebel
· 2 Zehen Knoblauch
· 3 mittelgroße Kartoffeln
· 1,5 l Gemüsebrühe
· 100 ml Sahne
· 3 EL frisch geriebener Parmesan
· 3 EL geriebener alter Berg- oder Deichkäse
· 1 Prise Chili
· Salz
· Pfeffer
· Olivenöl
· Rapsöl

Zucchini säubern und in Stücke schneiden. Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin farblos anschwitzen. Brühe angießen und die Kartoffeln hinzufügen. Alles etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Zucchini hinzufügen und etwa 5 Minuten weich kochen. Alles mit einem Pürierstab zu einer cremigen Suppe mixen und mit je 1 Prise Salz, Pfeffer und Chili würzen. Sahne angießen und den Käse in der Suppe verrühren. Man kann auch nur Parmesan oder Bergkäse nehmen, je nach Geschmack. Alles nochmals bei milder Hitze köcheln lassen, bis sich die Zutaten gut verbunden haben.

Die Suppe gegebenenfalls mit etwas Brühe verdünnen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In tiefe Teller füllen und mit etwas Rapsöl beträufeln.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio
Sendetermin: 03.10.2023
Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen