Zucchinisuppe

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Kartoffel
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 500 ml Gemüsefond
- 400 g Zucchini
- 15 g Petersilie
- 150 g Schlagsahne (oder ein veganes Ersatzprodukt)
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zitronensaft
- 20 g Parmesan (am Stück) (oder ein veganes Ersatzprodukt)

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Kartoffel schälen und auf der Küchenreibe grob raspeln.

2 EL Olivenöl und die Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Kartoffelraspel dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Gemüsefond ablöschen, den Deckel auflegen, aufkochen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Zucchini längs vierteln und in 1 cm große Stücke schneiden. Zucchini zur Suppe geben und weitere 5 Minuten kochen lassen.

Suppe vom Herd nehmen. Sahne dazugeben. Alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Petersilie waschen, trockenschüttern und die Blätter fein hacken.

Parmesan fein reiben.

Die Zucchinisuppe in tiefen Tellern anrichten. Mit Petersilie und Parmesan bestreuen und mit dem restlichen Olivenöl (2 EL) beträufeln.