



Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

Zucchini-Creme-Suppe

(4 -6 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
2 Stk. (ca. 500 g) 1 1	Zucchini Zwiebel Knoblauchzehe	Die Zucchini waschen und grob würfeln Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Stücke hacken.
2 EL	Öl	Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchstücke glasig anschwitzen lassen. Nun die Zucchinistücke hinzufügen und kurz mitbraten.
750 ml	Gemüsebrühe	Den Topf mit der Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen lassen und für ca. 20 min köcheln lassen.
etwas 100 ml	Salz und Pfeffer Sahne	Die Suppe mit einem Mixstab pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sahne verfeinern.