

ZUPPA DI ZUCCHINI - Zucchini-Suppe

Zutaten für 6 – 8 Personen

1 1/2 Pfd. Zucchini
50 g Butter
1 mittelgroße Zwiebel, in Scheiben geschnitten
1 3/4 Liter Wasser
2 Würfel Hühnerbrühe
2 Eier
3 EL geriebener Parmesankäse
2 EL gehacktes frisches Basilikum oder Petersilie
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Anrichten:

geriebener Parmesankäse

Zubereitung:

Schneiden Sie bei den Zucchini jeweils das obere und das untere Ende ab und teilen Sie Zucchini in 5 dicke Scheiben. Schmelzen Sie die Butter in einem großen Topf und braten Sie die Zwiebel 5 Minuten lang sanft darin an. Fügen Sie die Zucchini hinzu und bräunen Sie Zucchini unter häufigem Umwenden 5 bis 10 Minuten an. Fügen Sie das Wasser hinzu und krümeln Sie die Brühwürfel hinein. Aufkochen und dann zugedeckt etwa 20 Minuten sanft schmoren lassen.

Passieren Sie die Mischung durch ein grobes Sieb oder pürieren Sie die Mischung in einem elektrischen Mixer und geben Sie die Mischung dann wieder zurück in den Topf. Erst kurz vor dem Servieren lassen Sie die Suppe noch einmal aufkochen.

Geben Sie Eier, Käse, Kräuter in eine große vorgewärmte Suppenterrine und verschlagen Sie diese Zutaten sorgfältig mit einem Schneebeesen. Hören Sie nicht auf zu schlagen, während Sie die kochende Suppe langsam auf die verquirlten Eier gießen. Schmecken Sie ab und bringen Sie die Suppe sofort auf den Tisch. Reichen Sie ein Schüsselchen mit Parmesan getrennt dazu.

