



Zucchinicremesuppe mit Räucherlachs

Zutaten für 4 Portionen:

- ½ Kilo Zucchini
- 1 große Zwiebel
- 1 KL Gemüsebrühe ohne Geschmacksverstärker
- Salz
- 2 EL Ricotta
- 200 g Räucherlachs



Zubereitung:

1. Zucchini waschen, in große Würfel schneiden. Zwiebel schälen, achteln und gemeinsam mit der Gemüsebrühe, etwas Salz und den Zucchini in einen passenden Topf geben.
2. Nun so viel Wasser hinzufügen, dass das Gemüse gerade eben bedeckt ist und zum Kochen bringen. Nach ca. 15 Minuten die Suppe vom Herd nehmen, den Ricotta hinzufügen und mit einem Stabmixer pürieren.
3. Die Suppe abschmecken, auf 4 Teller verteilen und mit dem geräucherten Lachs belegen.

Ich wünsche Ihnen guten Appetit!

Ihre Elisabeth Polster
ESSGENUSS & LEBENSFREUDE

www.elisabethpolster.at