

# DICKE ZUCCHINISUPPE MIT RÄUCHERFISCH

## DICKE ZUCCHINISUPPE MIT RÄUCHERFISCH

Die letzte gelbe Kugel-Zucchini aus eigener Ernte hat im Frischfach des Kühlschranks lange durchgehalten. An einem kalten, grauen Tag war es dann so weit - Zeit für eine Suppe! Aber was für eine? Sommerliche Aromen um die Sonne auf den Tisch zu zaubern? Oder lieber etwas passendes, wärmendes für den Winter? Ich habe mich für die Wintervariante entschieden. Dick und cremig mit etwas klein gezupfter Räucherforelle - reinstes Soulfood!



### Zutaten für 4 Personen:

1 große, gelbe Kugel-Zucchini

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

etwas Rapsöl

1,2 L Wasser

Pfeffer & Salz

80g Schlagsahne

2 EL Weißweinessig

etwas altes Weißbrot, ca. 1,5 Schrippen

1 EL getrockneter Estragon

1 Prise Muskat

3 geräucherte Forellenfilets

#### Zubereitung:

Die Zucchini halbieren, das Kerngehäuse entfernen und den Rest in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und klein hacken. Den Knoblauch schälen. In einem Topf das Rapsöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Dann die Zucchini dazu geben. Sobald die Zwiebel glasig ist mit dem Wasser ablöschen. Salzen, kräftig pfeffern und 15 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Dann die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren bis keine Stücke mehr zu sehen sind.



Die Sahne untermischen und das trockene Brot in Stücken brechen oder schneiden und in die Suppe geben. 2-3 Minuten ziehen lassen und den Estragon dazu geben.



Die Suppe wieder mit dem Stabmixer pürieren und mit etwas Essig, Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken.





Die Forellenfilets klein zupfen und in einem extra Schälchen auf den Tisch stellen. Die dicke Zucchini-suppe auf passende Teller oder Schüsseln verteilen.

Lasst es euch schmecken!

