

ZUCCHINI SUPPE MIT KÄSE

ZUCCHINI SUPPE MIT KÄSE

Ich persönlich liebe Suppen. Egal ob frisch, cremig, leicht oder gehaltvoll – Suppen sind Soulfood. In diesem Fall ist eine der wunderbaren, gelben Kugelzucchini aus meinem Gemüsebeet direkt in die Suppe gewandert. Dazu noch eine Karotte und eine Zwiebel, alles frisch aus dem Garten. Das war schon lecker, aber irgendetwas fehlte noch. Und so ist der leckere Bierkäse, den wir von unserem Trip aus dem Allgäu mitgebracht haben, noch mit in die Suppe gewandert. Na klar, für Bessere Hälfte musste Speck mit in die Suppe – den könnt ihr aber auch durch ein paar leckere Croutons ersetzen... wenn ihr möchtet!



Zutaten für 3-4 Personen:

1 gelbe Kugelzucchini (ohne Kerne ca. 650g)

1 Zwiebel

1 große Karotte

1 Zweig Rosmarin

Salz & Pfeffer

1 Prise Muskat

1l Wasser

1 Knoblauchzehe

200g Bierkäse (oder ein anderer würziger Käse in der Konsistenz von Camembert)

120g Speck (in Würfel geschnitten)

etwas Rapsöl

2 EL Balsamico Bianco

1 EL Honig

1 Prise Chiliflocken

Zubereitung:

Die Zucchini vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.



Die Zwiebel, den Knoblauch und die Karotte schälen und ebenfalls klein würfeln. Das Öl in einem ausreichend großen Topf erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Salzen und mit Wasser ablöschen. Den Rosmarin fein hacken und dazu geben. Alles abgedeckt 15 Minuten sanft köcheln

lassen.

Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren.



Die Rinde vom Käse entfernen und auch den Käse dazu geben. Unter Rühren schmelzen lassen.



Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Essig - das ist bei dieser Suppe wirklich wichtig, hier muss Säure ins Spiel gebracht werden - Honig, Chiliflocken und etwas Muskat abschmecken.



Die Suppe abgedeckt auf kleinster Stufe warm halten und in einer extra Pfanne den Speck oder die Brotwürfel rundum knusprig anbraten. Falls ihr Croutons macht würde ich noch etwas Öl mit in die Pfanne geben.



Die Suppe auf tiefe Teller verteilen und den Speck / die Croutons dazu geben.

Lasst es euch schmecken!

