



Zucchetticrème-Suppe mit frischer Minze

- 2 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Lauch
- 1 Kartoffel
- ½ grüner Peperoncino
- 2 EL frische Minze
- 1 dl Weisswein
- Geriebene Schale einer ½ Orange
- Wasser oder Bouillon
- 1 dl Rahm
- Olivenöl
- Salz- und Pfeffer



Zubereitung

Lauch, Zwiebel und Peperoncino grob schneiden und im Olivenöl abraten. Die grob geschnittenen Zucchini und die Kartoffel hineingeben, kurz vermengen und mit Weisswein ablöschen. Einige Minuten braten lassen. Danach mit Wasser oder Bouillon auffüllen und auf mittlerer Hitze ca. 20 – 30 Minuten kochen lassen. Alles pürieren und passieren. Auf schwacher Hitze wieder in die Pfanne giessen. Rahm hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten köcheln lassen. Frische Minze ganz fein schneiden. Die Suppe in Tassen oder tiefen Tellern servieren und die Minze darüber streuen. Orangenschale fein schneiden und dekorativ platzieren.

