

## Zucchini-Creme-Suppe mit Käse

### Für 2 Personen

|                    |                          |                      |
|--------------------|--------------------------|----------------------|
| 2 Zucchini         | 1 Schalotte              | 1 Knoblauchzehe      |
| 50 g Emmentaler    | 2 Scheiben Toastbrot     | 2 EL Mandelblättchen |
| 125 ml Schlagsahne | 75 g Crème-fraîche       | 0,5 Bund Basilikum   |
| 6 EL Butter        | 50 ml trockener Weißwein | 375 ml Rinderfond    |
| 1 Muskatnuss       | Salz                     | Pfeffer, schwarz     |

Zwei Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten. Die Zucchini von den Enden befreien, der Länge nach aufschneiden und das Fruchtfleisch entfernen. Die Zucchini in kleine Würfel schneiden, zu den Schalotten geben und mit andünsten. Das Ganze mit etwas Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Mit dem Rinderfond und der Sahne aufgießen und einige Minuten köcheln lassen. Den Käse und die Muskatnuss reiben. Anschließend das Gemüse pürieren. Die Crème-fraîche und den Käse zugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch dazu geben. Die Toastbrotsscheiben in Dreiecke schneiden und von beiden Seiten in der Knoblauchbutter goldbraun anrösten. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Mandelblätter darin anrösten. Einige Basilikumblätter abzupfen. Die Zucchini-Cremesuppe mit dem Käse und dem gerösteten Toastbrot auf tiefen Tellern anrichten und mit den gerösteten Mandeln und den Basilikumblättern garnieren.

Sylvia Hayden am 31. August 2010