

Zucchini-Suppe mit Parmesan-Chips, Tomaten-Bruschetta

Für zwei Personen

Für die Suppe:

$\frac{1}{2}$ mehligk. Kartoffel	200 g Zucchini	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ EL Butter	10 g Parmesan
250 ml Gemüsesfond	75 g Sahne	$\frac{1}{2}$ Zitrone
2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Stange Zimt
$\frac{1}{2}$ Prise Zucker	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Parmesanchips:

120 g jungen Parmesan

Für die Bruschetta:

8 Scheiben Ciabattabrot	4 mittelgroße Tomaten	2 Schalotten
1 EL Kapern	2 Knoblauchzehen	1 EL Balsamico-Essig
5 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für die Suppe die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Kartoffel schälen, waschen und auf eine Hälfte auf der Küchenreibe grob raspeln. Die zweite Hälfte kann anderweitig verwendet werden. Einen Esslöffel Olivenöl und die Butter in einem Topf erhitzen und den Knoblauch und die Zwiebel darin glasig dünsten. Nach zwei Minuten die Kartoffelraspel dazugeben und mitdünsten. Nun ein Viertel der Zimtstange hinzugeben. Den Knoblauch-Zwiebel-Sud mit dem Gemüsesfond ablöschen, kurz aufkochen und anschließend bei mittlerer Hitze zehn Minuten kochen lassen.

Die Zucchini waschen, trocken tupfen, längs vierteln und anschließend in zentimetergroße Stücke schneiden. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blätter fein hacken. Eine Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Für die Bruschetta die Tomaten waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Vorher den Strunk entfernen. Die Basilikumblätter abzupfen, waschen und in kleine Streifen schneiden. Die Schalotten abziehen und fein hacken.

Den Knoblauch abziehen, ganz fein würfeln und andrücken. Alles miteinander vermengen. Einen Esslöffel Balsamico-Essig mit drei Esslöffeln Olivenöl mischen und über das fein gehackte Gemüse geben. Alles zehn Minuten ziehen lassen. Anschließend mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Suppe die Zucchini nach zehn Minuten in den Topf zu den Kartoffelraspeln geben und weitere fünf Minuten ziehen lassen. Anschließend die Suppe vom Herd nehmen und die Zimtstange mit einem Löffel herausfischen. Anschließend die Suppe mit Sahne verfeinern, mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Die Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Das Brot in der Pfanne mit erhitztem Olivenöl und der Knoblauchzehe von beiden Seiten für zwei Minuten anrösten. Die gerösteten Brotscheiben aus der Pfanne nehmen und auf zwei Tellern anrichten. Die Tomatenmischung großzügig darauf verteilen.

Für die Parmesanchips den Parmesan vorsichtig in den Ofen auf Backpapier legen und bei 200 Grad etwa fünf bis sechs Minuten schmelzen lassen, bis er goldgelb ist. In der Pfanne zur Stange legen und zum Schmelzen bringen. Anschließend den Käse auf dem Backpapier auskühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Die Suppe auf Tellern anrichten und mit Petersilie und den Parmesanchips garnieren sowie dem restlichen Olivenöl beträufeln. Die Käsestange quer über den Teller legen. Das Bruschetta dazu

Cordula Wollny am 02. Juni 2015