

Zucchini-Suppe mit Rote Bete und Croûtons

Für zwei Personen

Für die Suppe:

750 g Zucchini	1 Zwiebel	1 Muskatnuss
500 ml Gemüsefond	125 ml Milch	Pflanzenöl
1 EL Essig	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Einlage:

1 frische Rote Bete	1 Knoblauchzehe	1 TL Sweet Chili Sauce
50 ml Gemüsefond	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Croûtons:

2 Scheiben Bauernbrot	2 EL Butter
-----------------------	-------------

Für die Suppe:

Die Zucchini schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Öl glasig andünsten. Mit dem Zucker karamellisieren, mit Essig ablöschen, die Zucchini-Würfel dazugeben und mit anbraten. Das Ganze anschließend mit Gemüsefond aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen.

Die Zucchini mit dem Pürierstab zerkleinern, die Milch zugeben, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Einlage:

Die Rote Bete schälen und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rote Bete darin anbraten. Die Sweet Chili Sauce dazugeben, karamellisieren, den Knoblauch dazugeben und mit dem Gemüsefond ablöschen. Das Ganze bissfest garen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Croûtons:

Das Brot in Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Brot darin knusprig anrösten.

Die Zucchini-Suppe mit Rote Bete und den Croûtons in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Josef Weber am 07. März 2017