

Zucchini-Creme-Suppe mit Gorgonzola und Bacon-Brötchen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

2 Zucchini	50 g cremiger Gorgonzola	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	250 ml Gemüsefond	75 ml Sahne
1 Prise Zucker	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Brötchen:

150 g Mehl	250 g Quark	50 g Gorgonzola
50 g Bacon	4 EL Milch	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
$\frac{1}{2}$ EL Backpulver	3 EL Sonnenblumenöl	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz

Für die Garnitur:

50 g Bacon in Scheiben

Für die Suppe:

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob würfeln. Zucchini waschen und in grobe Stücke schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Zucchini hinzufügen und kurz mitdünsten. Fond angießen und aufkochen. Die Suppe etwa 8 Minuten köcheln lassen. Sahne halbsteif schlagen. Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Die Hälfte der Sahne einrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Gorgonzola grob zerbröckeln.

Die Suppe mit übriger Sahne und Gorgonzola garnieren und mit Pfeffer würzen.

Für die Brötchen:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Quark, zerpflückten Gorgonzola und Bacon, Milch, Zucker, Backpulver, Öl und etwas Salz mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem kompakten Teig kneten.

Aus dem Teig kleinere Kugeln formen und diese im vorgeheizten Ofen 25 Minuten goldgelb fertigbacken.

Für die Garnitur:

Die Baconscheiben in einer Pfanne ohne Öl etwa 4 Minuten bei mittlerer Temperatur kross ausbacken.

Die Zucchini-Cremesuppe mit Gorgonzola und selbstgebackenem Bacon- Brötchen auf den Tellern anrichten und servieren.

Alina Schulz am 04. April 2017