

Zucchini-Rahm-Suppe mit Basilikum-Klößchen

Für 4 Personen

80 g Schichtkäse	2 Eigelb	20 g Semmelbrösel
20 g Mehl	1/2 Bund Basilikum	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	100 g Lauch	50 g Staudensellerie
250 g Zucchini	2 EL Olivenöl	150 ml Weißwein
500 ml Gemüsebrühe	150 ml Sahne	1 Limette

Für die Klößchen:

Schichtkäse und Eigelbe gründlich verrühren, dann die Semmelbrösel und das Mehl unterheben. Basilikum abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und unter die Klößchenmasse mischen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse, mit einem Kaffeelöffel, kleine Klößchen ausstechen und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Suppe:

Zwiebel, Lauch und Sellerie putzen, waschen und in Würfel schneiden. Die grüne Zucchinischale 0,5 cm stark abschneiden und fein würfeln. Das Fruchtfleisch der Zucchini würfeln und mit dem Wurzelgemüse in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Den Ansatz mit Weißwein ablöschen, etwas später mit Brühe und Sahne auffüllen und weich kochen. Die Suppe pürieren und durch ein grobes Sieb passieren. Die Zucchinischalenwürfel untermischen. Limette abreiben und den Saft auspressen. Zuletzt die Suppe mit Limettensaft, Limettenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe anrichten und die Klößchen als Einlage dazu geben.

Flora Hohmann am 30. Juli 2013