

Zucchini-Suppe mit Brunnenkresse und Serrano-Schinken

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Personen

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
200 g Kartoffeln (mehlig kochend)
1 1/2 Zucchini
80 g Serrano-Schinken
7 Basilikumblätter
75 g Brunnenkresse
3 Esslöffel Olivenöl
600 ml Rinderbrühe
2 Brötchen mit sonnengetrockneten Tomaten oder Tomaten-Focaccia
Pfeffer und Salz

Mit der Zucchini-Suppe zaubern Sie schnell und einfach mediterranes Flair auf den Esstisch – abgerundet von mild-aromatischem Serrano-Schinken, selbstgemachtem Basilikumöl und ofenfrischem Tomatenbrot.

- 1 -

Den Ofen auf 190 °C vorheizen. In einem Topf 600 ml Rinderbrühe aufkochen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein zerkleinern. Kartoffeln gründlich waschen und in ca. 1 cm breite Würfel schneiden. Die Zucchini in dünne

Scheiben schneiden.

- 2 -

Serrano-Schinken zerkleinern. Olivenöl (1 EL) in einen großen Topf geben und den Schinken bei mittlerer Hitze braten, bis er knusprig ist. Anschließend auf einem Teller beiseite stellen.

- 3 -

Zwiebel und Knoblauch zum restlichen Fett im Topf geben und 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Kartoffeln und Zucchini hinzufügen, mit Pfeffer würzen und weitere 2 Minuten bei mittlerer Temperatur schmoren lassen. Rinderbrühe zum Gemüse geben und 15 Minuten köcheln lassen.

- 4 -

Währenddessen Basilikum schneiden und mit dem restlichen Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer kleinen Rührschüssel vermengen. Brot in den Ofen schieben und rösten. Brunnenkresse klein schneiden.

- 5 -

Suppe vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer pürieren. Anschließend bei niedriger Temperatur weiter köcheln lassen, Brunnenkresse dazugeben und 1 Minute rühren. Sollte die Suppe zu dickflüssig sein, kann sie mit Wasser verdünnt werden. Brot aus dem Ofen nehmen.

- 6 -

Suppe auf Teller verteilen, mit Serrano-Schinken und Basilikumöl garnieren dem Brot servieren.