Italienische Rezepte

Minestra di zucchini (Zucchinisuppe)

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Gemüse, Italien, Suppe

Zutaten

6	kleine	Zucchini	750 ml		Fleischbrühe
2		Knoblauchzehen	1/2	Bund	Petersilie
1		Pfefferschote	1/2	Bund	Basilikum
2	Essl.	Olivenöl			weißer Pfeffer a.d.M.
4		Tomaten	100 g		Sahne
125 ml		Weißwein			

Die Zucchini putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und mit dem Salz zerreiben, die Pfefferschote hacken.

Das Öl in einem Topf erhitzen, die Knoblauchzehen dazugeben, die gehackte Pfefferschote und die Zucchinischeiben darin anschwitzen. 10 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen.

In der Zwischenzeit die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Zu den Zucchini geben. mit dem Weißwein ablöschen und mit der Fleischbrühe auffüllen.

Die Kräuter waschen, hacken, dazugeben und weitere 5 Minuten leicht kochen lassen.

Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Klacks der geschlagenen Sahne garnieren.