Suppen Rezepte

Zucchini Suppe Mit Lingü Di Suocera

Anzahl: 4 Personen Gattung: Gebäck, Suppe, Vorspeise, Warm, Zucchini, Italienisch

1	Essl. Olivenöl	1/2	Bund Basilikum; grob gehackt
1	Schalotte; fein gehackt	3	Essl. Olivenöl
1	Knoblauchzehe; gepresst	1/2	geh. TL Salz
600 g	Zucchini, quer in ca. 1 cm - dicken Scheiben		Pfeffer
6 dl	Gemüsebouillon	4	Essl. Sonnenblumenkerne; geröstet

LINGÜ

200 g	Knöpfliemehl	2 dl	Wasser
100 g	Weissmehl	1	Essl. Olivenöl
1,50	geh. TL Salz		Weissmehl; zum Bestäuben
10 g	Hefe; zerbröckelt		

Suppe: Öl warm werden lassen, Schalotte und Knoblauch andämpfen, Zucchini begeben, kurz mitdämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren. Zugedeckt ca. zwanzig Minuten weich köcheln.

Basilikum begeben, Suppe pürieren. Öl begeben, nochmals kurz pürieren, würzen.

Servieren: Suppe in vorgewärmten Suppentassen anrichten, mit Sonnenblumenkernen garnieren. "Schwiegermutterzungen" dazu servieren.

Lingü: Mehl, Salz und Hefe in einer großen Schüssel mischen, Wasser und Öl begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. eine Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig in etwa 65g-Portionen teilen, auf wenig Mehl zu langen Ovalen von je ca. 10 x 30 cm auswallen.

Lingü auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Mehl bestäuben. Backen: ca. zwölf Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Die Lingü di Suocera können im Voraus zubereitet und tiefgekühlt werden. Haltbarkeit: ca. 3 Monate. --- Lingü di Suocera: italienische Aperogebäck, "Schwiegermutterzungen". ---