

Zucchini-Creme-Suppe mit Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

4 Zucchini, mittelgroß	4 mehligk. Kartoffeln	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 Schmelzkäse (Sahne)	100 g Mehl
250 ml Sahne	1 l Gemüsefond	Butter, Butterschmalz
Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Die Zucchini waschen und in Stücke schneiden. Den Knoblauch sowie eine der Zwiebeln abziehen, fein hacken und in Butterschmalz zusammen mit der Zucchini und etwas Butterschmalz anschwitzen. Mit dem Gemüsefond auffüllen und einkochen lassen. Die Kartoffel schälen, die übrige Zwiebel abziehen und beides reiben. Die Masse anschließend salzen, pfeffern und Mehl darüber streuen. Die Zucchini pürieren und den Schmelzkäse, sowie etwas Sahne einrühren. Die übrige Sahne steif schlagen. Einen Löffel geschlagene Sahne auf die Suppe geben und mit dem Zestenreißer etwas von der Schale der Zucchini darüber reiben. Aus der Kartoffel-Zwiebelmasse kleine Rösti formen und in Butterschmalz ausbacken. Die Rösti anschließend auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Die Suppe zusammen mit den Kartoffelrösti auf einem Teller anrichten und servieren.

Astrid Loos am 21. Januar 2014