

28 – Zucchini-Suppe mit Nuss-Crostini

Hintergrund zum Rezept

Beim Männerkochkurs im November 2018 haben wir erstmals diese Suppe gekocht. Sie hat ausnahmslos allen sehr gut geschmeckt und deswegen auch Eingang in meine Sammlung guter Gerichte gefunden.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 3 Kartoffeln (mehlig kochend)
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Zucchini (ca. 2 mittl. Zucchini)
- 30 g Walnusskerne
- 4 EL Rapsöl
- 750 g Gemüsebrühe
- 8 dünne Scheiben Baguette (ca. 1 cm)
- 150 ml Sahne
- 4 TL Kürbiskernöl
- 1 EL rote Beeren
- 2-3 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zucchini putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Walnusskerne grob hacken. Zwei EL Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch dünsten, aber nicht braun werden lassen. Zwiebel- und Kartoffelstücke hinzu geben und 3-4 Minuten dünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt ca. 15 Minuten garen.

Baguette-Scheiben möglichst gerade abschneiden, sonst bräunen sie nur an den Rändern. Zwei EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und öfter wenden, bis die Brotscheiben von beiden Seiten goldbraun sind. Zum Schluss die Walnussstücke hinzugeben. Vorsicht, nicht schwarz werden lassen! Die fertigen Brotscheiben herausnehmen, salzen und Walnüsse darauf verteilen.

Schlagsahne in die Suppe geben und nochmals kurz aufkochen lassen. Suppe fein pürieren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker abschmecken. Die Suppe mit dem Brotchips (Crostini) anrichten und jeden Teller mit 1 TL Kürbiskernöl und einigen roten Beeren garnieren.

