

Zucchini-Käse-Creme-Suppe

Zutaten:

für 2 Portionen:

- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pack Schmelzkäse
- 500ml Gemüsebrühe
- Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Zucchini würfeln und im heißen Olivenöl in einem Topf anschwitzen.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen. Dann den Schmelzkäse dazu geben und mit dem Schneidstab pürieren.

Mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Fertig. Viel Spaß beim Nachkochen!

GUTEN APPETIT!