

# ZUCCHINI-CREME-SUPPE

---

## Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Zucchini
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 4 Käse-Sahne-Ecken
- 1 Tasse Milch
- 500 ml Hühnerbrühe



## Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken und in einem Topf mit ÖL anbraten.

Die in dünnen Scheiben geschnittene Zucchini zugeben.

15 Minuten bei schwacher Hitze braten lassen.

Wasser hinzufügen und 20 Minuten kochen lassen.

Milch und Käse hinzugeben, aufkochen lassen und mit dem Rührstab mixen, bis es cremig wird.

Mit Krotens servieren.

Heiss oder Kalt verzehren.