



Zucchini-Schaumsüppchen mit gehackten Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 373 kcal/ 1560 kJ	Fett: 36 g
Eiweiß: 5 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 17 g
Kohlenhydrate: 7 g	ungesättigte Fettsäuren: 19 g

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Zucchini waschen, vierteln und in ca. ein Zentimeter große Stücke schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Zucchini darin glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Mit Weißwein ablöschen und leicht einkochen lassen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und von zwei Stielen Blätter fein hacken. Walnüsse ebenfalls hacken. Sahne zur Suppe gießen, mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Petersilienblätter zufügen und die Suppe pürieren.

2. Die schaumig pürierte Suppe anrichten und mit Walnüssen und gehackter Petersilie bestreuen.

Zutaten für 4 Portionen :

2 Zucchini (ca. 400 g)
4 Schalotten
40 g Butter
1 TL Zucker
4 EL trockener Weißwein
1 l Gemüsebrühe
1 Bund glatte Petersilie
40 g kalifornische Walnusskerne
200 g Schlagsahne
Salz
Muskatnuss, frisch gerieben
Pfeffer