



## Zucchinicremesuppe

1 Zwiebel	,
1 Knoblauchzehe	häuten und in feine Stücke hacken.
500 g Zucchini	waschen und grob würfeln.
1 EL Bratöl	in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig anschwitzen.
Zucchinistücke	hinzugeben und kurz mitbraten. Mit
2 EL Mehl	bestäuben und kurz unter ständigem Rühren mitrösten.
1 l Gemüsebrühe	dazu gießen, aufkochen lassen und ca. 20 Minuten köcheln. Die Suppe
	pürieren, mit
Salz, Pfeffer	würzen und mit
150 ml Schlagsahne	verfeinern.