

Zuppa di Zucchini alla contadina (Zucchini-Suppe für 6-8 Personen)

Zutaten

1 ½ Pfund Zucchini
50g Butter
1 mittelgroße Zwiebel in Scheiben geschnitten
1 ¾ l Wasser
2 Würfel Hühnerbrühe
2 Eier
3 EL geriebener Parmesankäse
2 EL gehacktes frisches Basilikum oder Petersilie
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Zum Anrichten: geriebener Parmesan

Zubereitung:

Bei den Zucchini das obere und untere Ende abschneiden und in 5mm dicke Scheiben schneiden.

Butter schmelzen und die in Scheiben geschnittene Zwiebel 5 Minuten glasig dünsten.

Zucchini zugeben und unter häufigem Wenden in 5-10 Minuten anbraten. Sie dürfen Farbe bekommen.

Wasser und Hühnerbrühe zugeben. Alles aufkochen lassen und zugedeckt ca. 20 Minuten sanft schmoren lassen.

Anschließend alles durch ein Sieb passieren oder mit dem Mixstab pürieren. Kurz vor dem Servieren die Suppe noch einmal aufkochen lassen.

Eier, Käse und Kräuter in eine große vorgewärmte Suppenterrine geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen. **Die heiße Suppe langsam dazugeben und immer mit dem Schneebesen weiterschlagen!** Abschmecken und servieren. Den geriebenen Parmesan getrennt dazu reichen.

Diese herzhaft aber würzige Bauernsuppe kann trotz der Eierflocken am nächsten Tag wieder aufgewärmt werden, wenn man darauf achtet, dass sie nicht kocht.

Guten Appetit!

