



Zucchettisuppe mit Curry und Röstzwiebeln

Curry passt nicht nur als Gewürz zu den Zucchini, sondern gibt der Suppe - zusammen mit dem Kurkuma - auch eine kräftigere grüne Farbe. Dazu bringen kräftig geröstete Zwiebelringe eine rustikale Würze in die Suppe.

Zutaten (2-3 Vorspeisen)

350g	Zucchetti
60g	Kartoffel
1	Knoblauchzehe
1Tl	Curry mild
1/2Tl	Kurkuma
5dl	Gemüsebouillon
1	Lorbeerblatt
2	kleinere Zwiebeln, ca. 70g
1Tl	Paprika mild
1Tl	Mehl
	Sonnenblumenöl
	Salz

Zubereitung

Zucchetti und Kartoffel zu kleinen Würfeln schneiden. Knoblauch grob hacken. Zwiebeln zu schmalen Scheiben schneiden.

Zucchetti, Kartoffel und Knoblauch in wenig Öl ca. 5 Minuten dünsten. Curry und Kurkuma zugeben, gut vermischen und weitere 2-3 Minuten dünsten. Bouillon zugeben und das Lorbeerblatt zugeben. 20 Minuten köcheln lassen.

Suppe in ein hohes Gefäß geben, das Lorbeerblatt herausfischen, mit dem Stabmixer fein pürieren und in die Pfanne zurückgeben. Petersilie hacken und zugeben.

Zwiebelringe mit Mehl und Paprika vermischen.

Reichlich Sonnenblumenöl (ca.4cl) in ein kleines Pfännchen geben und erhitzen bis sich das Öl etwas bewegt. Zuerst ein kleines Stück Zwiebel ins Öl geben, wenn es lebhaft brutzelt, die Zwiebelringe zugeben. Zwiebelringe rösten bis sie dunkelbraun sind, dabei häufig mit einer Gabel aufmischen. Ein Haushaltspapier auf einen Teller legen, Die Zwiebelringe aus dem Öl fischen und zum Abtropfen auf das Papier geben.

Suppe in Tellern anrichten und mit den gerösteten Zwiebelringen und etwas Petersilie bestreuen.







