



ZUCCHINI-KÄSE-SUPPE

Zutaten:

50 dag Zucchini, 2 EL Olivenöl, 1 Zwiebel, 1 Bd. Basilikum, 10 dag Gouda,
 $\frac{3}{4}$ l Suppe, $\frac{1}{4}$ l Schlagobers, Salz, Pfeffer, Muskat, Kräuter

Zubereitung:

- Zucchini waschen und würfelig schneiden
- feingehackte Zwiebel anschwitzen, Zucchini dazugeben
- aufgießen, würzen, köcheln lassen; dann pürieren
- Schlagobers einrühren und den geriebenen Käse in der Suppe schmelzen lassen

