

Zucchini-Parmesan-Suppe

750 g Zucchini
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer
560 ml Wasser
1 EL Gemüsebrühe

75 g Sahne
40 g Parmesan



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Zucchini waschen, Kerne entfernen und in Stücke schneiden.

Zusammen mit Knoblauchzehen, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Wasser und Gemüsebrühe in den Blender geben. Überkochschutz einsetzen.

Programm „**Soup**“ auswählen und rühren lassen.

Anschließend Sahne und Parmesan zugeben.

Mit der Taste „**Pulse**“ ca. **1 min.** einpürieren.