| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| **klein** | **20 Min.** | **ganzjährig** | **Italien** |

# KALTE ZUCCHETTI-SUPPE

Rezept: Christina Hubeling. NZZ am Wochenende, 11. 5. 2014 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Diese Kaltsuppe ist sogar im Winter als Zwischengang ein Hit. (+2 Std. kühlen)

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Zwiebel | 5 dl | Gemüsebouillon |
| 2 | Zucchetti | 200 g | Ziegenfrischkäse |
| 1 EL | Butter | 1 Bd | Rucola |
| 1 dl | Weisswein | 1 Bd | Glattblättrige Petersilie |

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln schälen. Zwiebeln und Zucchetti würfeln. In Butter andünsten. Weisswein dazugeben und einkochen. Bouillon beifügen und kurz weiterköcheln lassen. Von der Herdplatte nehmen. Frischkäse darunterziehen.
2. Den Rucola waschen und, falls nötig, die langen Stiele entfernen. Zur Gemüse-Käsemischung geben und mit dem Pürierstab zu einer sämigen Suppe verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. 30 Min. bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann für mind. 1,5 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Pfefferschoten auf die Suppe legen.

TIPP: Es gibt Mühlen, womit die Pfefferschoten dosiert in die Suppe gemahlen werden können.