

Zucchinisuppe mit Champignons und Bacon



Zutaten für 4 Personen:

*1 kg Zucchini,
1 Zwiebel,
1 Knoblauchzehe,
12 Champignons,
800 ml Gemüsebrühe,
200 ml Sahne,
50 ml Wein,
1 Prise Zucker,
Salz, Pfeffer, Muskat,
8 Scheiben Bacon,
1 Essl. gehackte Petersilie*

Zubereitung:

Von den Zucchini die Schalen auf einem Gemüsehobel fein raspeln, den Rest kleinschneiden und leicht salzen. Etwa eine Stunde ziehen lassen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Die Zwiebel in etwas Butter glasig dünsten, den Zucker dazugeben und die Zwiebel karamellisieren lassen. Dann den Knoblauch zufügen, den Wein angeben und die Flüssigkeit etwas einreduzieren lassen. Nun die Zucchini inklusive der angesammelten Flüssigkeit und die Gemüsebrühe dazugeben und ca. 30 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen.

Das Ganze mit einem Pürrierstab pürrieren und durch ein Tuch in eine Schüssel passieren. Die ausgetretene Flüssigkeit in einen Topf gießen, die Sahne dazugeben und warm stellen. Die Champignons sehr fein hacken und mit den Zucchini raspeln in die Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

In der Zwischenzeit 8 Scheiben durchwachsenen, geräucherten Bauchspeck in eine Pfanne legen, mit Backpapier abdecken und einen Topf zum Beschweren darauf stellen. Dadurch wird gewährleistet das der Speck sich beim Braten nicht wellt. Den Speck braten und auf Küchenkrepp entfetten.

Die Suppe in einer Suppentasse servieren, mit Petersilie, einem Klecks Creme fraiche und zwei Speckstreifen garnieren.

Tipp:

Statt Bacon können auch Croutons verwendet werden. Wer es gerne schärfer mag, kann die Suppe zusätzlich mit grüner Thai-Curry-Paste würzen.