

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» 2019

Zucchini-Peperoni-Käse-Suppe

Rezept von Theres Marty
für 4 Personen

Zucchini-Peperoni-Käse-Suppe

- 60 g Speckwürfel, für Garnitur
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 Peperoni gelb, entkernt, klein gewürfelt
- 5 dl Wasser
- 200 g Zucchini, klein gewürfelt
- Salz
- 3 EL Butter
- 4 EL Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Worcestersauce
- 5 dl Milchwasser (2.5 dl Milch, 2.5 dl Wasser)
- 170 g Cheddarkäse
- 1 dl Rahm, steif geschlagen, für Garnitur

Speckwürfel in eine Bratpfanne geben und ca. 5 Min kräftig anbraten. Speckwürfel aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller bereitstellen (Garnitur). Dann Zwiebeln und Peperoni zum Bratenfond geben und ca. 7 Min. glasig dünsten. Mit Wasser ablöschen. Zucchini dazugeben, salzen und 5 Min. köcheln lassen.

Frische Butter in einer Pfanne schmelzen. Mehl, Salz und Pfeffer dazugeben und kurz rösten. Pfanne von der Herdplatte nehmen, Worcestersauce dazugeben und die Pfanne wieder zurück auf den Herd stellen. Unter ständigem Rühren Milchwasser dazugeben, aufkochen und bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Die Suppe mit dem Mixstab pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Suppe in vorgewärmte Suppenschalen anrichten und mit Rahm und Speckwürfel garnieren.