



Zucchini-Suppe mit Camembert Creme

Zutaten für 4 Personen

- 4 Stück Zucchini
- 2 Stück Schalotten
- 3 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Schlagsahne
- 150 ml Gemüsebrühe
- 3-4 EL süßer Senf
- 250 g Alpenhain Camembert Creme Natur
- 40 g gesalzene Honig-Mandeln
- Majoranblättchen zum Garnieren
- 2-3 EL Schlagsahne zum Garnieren

Zubereitung

1. Zucchini putzen und waschen. 2 Zucchini grob würfeln. 2 Zucchini mit einem Spiralschneider in „Spaghetti“ schneiden. Restliche Zucchiniabschnitte ebenfalls würfeln. Schalotten schälen und fein würfeln.
2. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin ca. 4 Minuten andünsten. Zucchiniwürfel zugeben, weitere 7-8 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 200 g Sahne und Brühe ablöschen, aufkochen. Senf und 125 g Alpenhain Camembert Creme zugeben. Aufkochen und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln.
3. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Zucchini-Spaghetti darin ca. 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Honig-Mandeln grob hacken. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, abschmecken. 75 g Alpenhain Camembert Creme mit 2-3 EL Schlagsahne glattrühren oder pürieren.
4. Zucchini-Süppchen anrichten, Zucchini-Spaghetti mittig als „Nest“ daraufsetzen. Sahne-Mix darum verteilen. Mit 50 g Alpenhain Camembert Creme als Klecks und Majoran garnieren, mit Honig-Mandeln bestreuen.