

## Pfiffige ZucchiniCurrycremesuppe

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
Zutaten für 6 Portionen

### Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauch
- 30g Öl
- 400g Zucchini (in 5cm Scheiben)
- 1 TL Salz
- 1 TL Boullion
- 1-2 TL Indisches Curry
- 2 TL Mehl (zum Binden)
- 5g Agavendicksaft (zum Süssen)
- 500g Wasser
- 100g Halbrahm oder QimiQ
- je 1 Prise Muskat & Paprika



### Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch in Mixtopf und **3 Sek. / Stufe 5** hacken.
2. Öl dazugiessen und **2 Min. / 100 Grad** andünsten.
3. Zucchini in Mixtopf und **4 Sek. / Stufe 5** verkleinern.
4. Alles zusammen **2 Min. / Stufe 2 / 100 Grad** andünsten.
5. Salz, Bouillon, Mehl und Wasser dazugeben und **12 Min. / 100 Grad / Stufe 2** kochen lassen.  
Nach 6 Min auf 90 Grad stellen.
6. Halbrahm oder QimiQ, Muskat und Paprika beifügen und **1 Min. / Stufe 4** - dann schrittweise auf Stufe 8 vermischen.

### TIPP

*Die Suppe kann auch ohne Curry gemacht werden, dann ist sie eher mild.*