

# Pfiffige ZucchiniCurrycremesuppe

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten  
Zutaten für 6 Portionen

### Zutaten:

50g Zwiebel  
1 Knoblauch  
30g Öl  
400g Zucchini (in 5cm Scheiben)  
1 TL Salz  
1 TL Bouillon  
1-2 TL Indisches Curry (siehe Tipp)  
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 dazugeben und 2 Min. / 100 Grad andünsten.
3. Zucchini in Mixtopf, Mixtopfdeckel halten und 4 Sek. / Stufe 5 verkleinern.
4. Alles zusammen 2 Min. / Stufe 2 / 100 Grad andünsten.
5. Salz, Bouillon, Mehl und Wasser dazugeben und 15 Min. / 100 Grad / Stufe 2 kochen lassen. Nach 6 Min auf 95 Grad stellen.
6. Halbrahm oder QimiQ, Muskat und Paprika beifügen und 1 Min. / Stufe 4 - dann schrittweise auf Stufe 8 vermischen.



**Tipp:**

*Ohne Curry ist die Suppe mild.*