Zucchinicremesuppe

4 EL Margarine
1 Zwiebel
500 g Zucchini
1 Knoblauchzehe
1 TL Salz
1 kleine Pfefferschote
2 EL Mehl
½ Tasse Weisswein
1/2L Fleischbrühe
1 Tasse Creme fraiche
Salz, Pfeffer
½ Bund Basilikum
½ Bund Petersilie
2 Tomaten
1 Kästchen Kresse

Die Margarine in einem Topf erhitzen und die feingehackte Zwiebel darin glasig schwitzen.

Die Zucchini putzen, in kleine Würfel schneiden, mit der mit Salz zerriebenen Knoblauchzehe und der Pfefferschote zu den Zwiebeln geben und 5 Minuten dünsten lassen.

Das Gemüse mit dem Pürierstab pürieren.

Das Mehl mit dem Wein glattrühren, mit der Fleischbrühe zum Gemüse geben und 5 Minuten köcheln lassen.

Die Creme fraiche unterziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die verlesenen, gewaschenen und feingehackten Kräuter unter die Suppe ziehen.

Die Suppe in Tellern anrichten, mit den enthäuteten und in Scheiben geschnittenen Tomaten belegen.

Mit der verlesenen Kresse garniert servieren.