Zucchini-Tomaten-Suppe

Zutaten:

- 800 g Zucchini
- 300 g Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- 1 L Gemüsebrühe
- 2 Scheiben Schwarzbrot
- 1 Zehe Knoblauch
- 200 g Schlagsahne
- Salz, Pfeffer,
- 5 Zweige Basilikum

Zubereitung:

- Zucchini und Tomaten waschen und klein würfeln.
- Zwiebeln schälen und hacken.
- Zitrone heiß waschen, trocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
- 1 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebel anschwitzen. Zitronen-Schalenabrieb, Zucchini und Tomaten zugeben, mit anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und 10-15 Minuten köcheln.
- In der Zwischenzeit Brot würfeln. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Öl erhitzen, Brot und Knoblauch in die Pfanne geben und goldbraun rösten.
- Zucchini-Tomatensuppe pürieren, Sahne zugeben, kurz warm werden lassen und mit Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft abschmecken.
- Mit Croûtons und Basilikum bestreuen und servieren.