

# Zucchini-Wasabi-Schaumsuppe

**Zubereitungszeit:**

**ca. 40 Minuten**

## Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel oder Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 mittlere Zucchini  
1 Kartoffel  
100 ml trockener Weißwein  
200 ml Sahne(oder weniger)  
1-2 EL Wasabi ( vorsichtig  
herantasten)  
400 ml klare Brühe

## Für den Crunch in der Suppe

1 Laugenstange  
Olivenöl  
Etwas Knoblauch



## Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehe klein würfeln und in Olivenöl andünsten.  
Kartoffel und Zucchini- Würfel in den Topf geben und mitdünsten.

Mit Wein und Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zeit 100 ml Sahne 1 Minute lang mit 0,5 EL Wasabi steif schlagen und zur Seite stellen.

Nach 10 Minuten Kochzeit die restliche Sahne und Wasabi (fangt mit 1 EL an) in die Suppe geben und Pürieren.  
Dabei wird die Suppe schön schaumig.

Zum guten Schluss mit Salz, Pfeffer, abstimmen und die geschlagene Wasabisahne unterrühren.

## Für den Crunch:

Laugenstange in längliche Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl/ Knoblauch anrösten.

Suppe in ein Glas / Schale geben und die geröstete Laugenstange drauflegen, evtl. mit Petersilie garnieren.

**Weinempfehlung:**

Weißwein – Grüner Veltliner  
„Spizöla“

**Kochabend:**

2. Mai, 2018 / Diesel