Suppen Rezepte

Bulgarische Zucchinisuppe

Gattung: Suppen, Zucchini, Gemüse, Vorspeise

---

500 g		Zucchini	1	Ei
1		Zwiebel		Salz
4		Knoblauchzehen		Dill
1	Essl.	Mehl		Petersilie
2	Essl.	Joghurt		

Zwiebel klein schneiden und in Öl goldbraun braten. Zucchini schaben, waschen und in Würfel schneiden. Zusammen mit Knoblauchzehen hinzufügen und kurz dünsten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und warmes Wasser auf füllen. Knöcheln lassen.

Ei mit der Gabel unter Joghurt schlagen und in die fertige, vom Feuer genommene Suppe geben. Zur Verfeinerung ein Stück Butter darin schmelzen.

Mit gehacktem Dill und/oder Petersilie bestreuen.

Tipp : Damit das Ei nicht gerinnt, in einem gesonderten Gefäss unter das mit Joghurt vermischte Ei löffelweise heisse Suppe schlagen und erst dann in den Topf geben. Und statt Zucchini tun es Kartoffeln auch!