



## Zucchini-Käse-Suppe

(192 kcal, KH 5 g, P 16 g, F 12 g)

**Zubereitungszeit: ca. 15 Min.**

### Zutaten für 4 Personen:

800 g Zucchini  
1 TL Rapsöl  
150 g Hartkäse  
125 ml Soja cuisine (pflanzliches Schmand)  
500 ml Gemüsebrühe  
Salz  
Pfeffer  
1 Paket Basilikum (TK)  
frisch geriebene Muskatnuss

### Zubereitung:

Die Zucchini waschen, Enden abschneiden und grob würfeln. Etwa 5 EL Zucchini raspeln für die Einlage. Den Käse ebenfalls reiben. Die Zucchiniwürfel im Öl andünsten, dann mit der Brühe aufgießen, pürieren und aufkochen.

Den Käse in der Suppe schmelzen lassen und Soja cuisine zufügen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Basilikum abschmecken.

Die Zucchiniraspel auf die Suppenteller verteilen und mit Suppe auffüllen und servieren.