Zucchini-Schaumsüppchen mit gehackten Walnüssen

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	373 kcal/ 1560 kJ	Fett:	36 g
Eiweiß:	5 g	Davon gesättige Fettsäuren:	17 g
Kohlenhydrate:	7 g	ungesättige Fettsäuren:	19 g

Zubereitung:

1. Zucchini waschen, vierteln und in ca. ein Zentimeter große Stücke schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Zucchini darin glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Mit Weißwein ablöschen und leicht einkochen lassen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und von zwei Stielen Blätter fein hacken. Walnüsse ebenfalls hacken. Sahne zur Suppe gießen, mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Petersilienblätter zufügen und die Suppe pürieren.

2. Die schaumig pürierte Suppe anrichten und mit Walnüssen und gehackter Petersilie bestreuen.

Zutaten für 4 Portionen :

2	Zucchini (ca. 400 g)
4	Schalotten
40 g	Butter
1 TL	Zucker
4 EL	trockener Weißwein
1 l	Gemüsebrühe
1 Bund	glatte Petersilie
40 g	kalifornische Walnusskerne
200 g	Schlagsahne
	Salz
	Muskatnuss, frisch gerieben
	Pfeffer