

Rezept

# Kalte Zucchinisuppe mit Lachs

Ein Rezept von Kalte Zucchinisuppe mit Lachs, am 01.07.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> schlanke Zucchini	<b>2</b> zarte Stangen Staudensellerie (ca. 150 g)
<b>2</b> Frühlingszwiebeln	<b>1 Bund</b> Petersilie
<b>500 g</b> Vollmilchjoghurt	Saft von 1 Limette
<b>100 g</b> Sahne	Salz
Pfeffer	einige Tropfen Tabasco
100-150 g Graved- oder Räucher-Lachs am Stück	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Zucchini, Staudensellerie und Frühlingszwiebeln waschen und putzen, Zucchini bis auf 100 g raspeln. Sellerie und Frühlingszwiebeln möglichst klein schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen fein hacken.
2. Zucchiniraspel mit Sellerie, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Joghurt und 3 EL Limettensaft fein pürieren. Die Sahne untermischen. Suppe mit Salz, Pfeffer, Tabasco und restlichem Limettensaft abschmecken. Zugedeckt im Kühlschrank in etwa 2 Std. kalt werden lassen.
3. Zum Servieren den Lachs in kurze, dicke Streifen schneiden und das restliche Zucchinistück klein würfeln. Suppe noch mal abschmecken, in Teller füllen. Zucchiniwürfel und Lachsstreifen vermischen und in der Mitte der Suppe anrichten.