

## Schlangenzucchini Suppe mit Pilzeinlage

Zutaten für 4 Portionen :

**Für die Schlangenzucchini-Suppe:**

- 1 Schlangenzucchini (etwa 1 kg)
- 1 große Kartoffel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- Meersalz
- 2 Würfel Gemüse Bouillon
- 3 EL Martini bianco
- ¼ Liter Weißwein
- 1 Liter Wasser
- 3 EL gehackte Blatt Petersilie

**Für die Pilzeinlage:**

- 200 g gemischte Pilze (Austernpilze, Champignons, Waldpilze)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL gehackte Blatt Petersilie



### Zubereitung :

Für die Suppe wird die Schlangenzucchini mit dem Sparschäler geschält, in Stücke geschnitten, die Kerne entfernt und das Zucchinifruchtfleisch gewürfelt. Zwiebel und Knoblauch werden geschält und fein gewürfelt. Die Kartoffel wird geschält, gewaschen und gewürfelt. Zwiebel- und Knoblauchwürfel werden in dem Olivenöl angeschwitzt, ohne dass sie Farbe nehmen. Dann kommen Schlangenzucchini- und Kartoffelwürfel hinzu und werden kurz durchgeschwenkt. Bei großer Hitze wird der Martini und der Weißwein zugegeben und leicht eingekocht. Mit 1 Liter Wasser aufgießen, Bouillon Würfel zugeben salzen und würzen. Wenn Schlangenzucchini und Kartoffeln weich gekocht sind, wird die Suppe püriert und **kalt gestellt**.

Kurz vor dem Servieren wird die Pilzmischung gesäubert, klein geschnitten und mit Knoblauch scharf angebraten. Dann wird die fein gehackte Blatt Petersilie darüber gestreut. Die heißen Pilze werden als Einlage in die kalte Suppe gegeben.

Die Schlangenzucchini-Suppe ist laut unserem italienischen Gemüsehändler eine typisch sizilianische Suppe. Das Rezept stammt von ihm.