



Zucchini-Kokos-Cremesuppe

mit Gnocchi und Sonnenblumenkernen



20-30min



2 Personen

Schon mal Gnocchi mit Suppe gegessen? Warum eigentlich nicht! Wir waren von dieser aparten Kombination ganz begeistert. Zu einer cremig-sommerlichen Kokosmilchsuppe mit Zucchini servierst du ein erfrischendes Topping aus Radieschen, Minze und Sonnenblumenkernen sowie knusprige, goldbraun gebratene Gnocchi. Lecker!

- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 10g Minze
- 1 Bund Radieschen
- 500g Gnocchi ¹
- 200ml Kokosmilch
- 1 unbehandelte Limette
- 25g Sonnenblumenkerne

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer
- Messbecher
- Zitruspresse

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

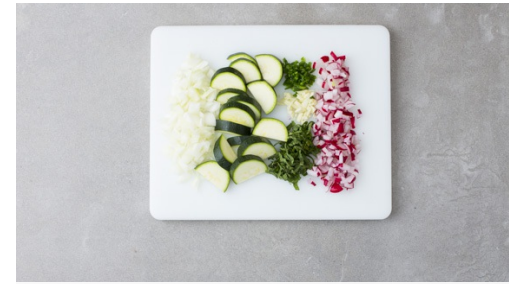
Energie 868kcal, Fett 41.0g,
Kohlenhydrate 104.3g, Eiweiß 21.3g



Die **½ des Brühwürzes** in 250ml heißem Wasser auflösen.



Inzwischen die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 6-8Min. goldbraun anbraten. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und die Pfanne vom Herd nehmen.



Die **Zucchini** halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen und grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls würfeln. Die **Chilischote** längs halbieren, entkernen und fein schneiden. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden. Die **Radieschen** grob würfeln.



Sobald die **Zucchini** weich sind, die **Kokosmilch** und die **Brühe** angießen und alles gut verrühren. Die **Suppe** einmal aufkochen und dann bei mittlerer Hitze ca. 5Min. köcheln lassen. Die **Limette** halbieren und auspressen.



Die **Zucchini**, die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Chili nach Geschmack** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. leicht anschwitzen. Mit 1 Prise Salz würzen und abgedeckt 10-15Min. garen, bis die **Zucchini** weich sind. Ggf. die Temperatur reduzieren, damit das **Gemüse** nicht anbrennt.



Die **Suppe** mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und dem **restlichen Brühwürz** abschmecken. Die **Sonnenblumenkerne**, die **Radieschen** und die **Minze** mit der **½ des Limettensafts** verrühren, mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr **Limettensaft** würzen. Die **Suppe** mit dem **Radieschen-Topping** garnieren und mit den **Gnocchi** servieren.