

# Kalte Zucchini – Minz – Suppe

## Zutaten

500 g Zucchini, entkernt, in Stücken  
½ Gurke, in Stücken (ca. 250 g)  
1 Handvoll Minzblätter  
200 g Creme fraiche, (oder Joghurt, saure Sahne, Schmand)  
1 ½ TL Salz  
4 Prisen Pfeffer  
1 Prise Zucker  
1 Prise Chayennepfeffer

## Zubereitung

Zucchini, Gurke und Minzblätter in den Mixtopf geben und 10 Sekunden / Stufe 8 pürieren. Creme fraiche (oder Joghurt, saure Sahne, Schmand, oder Mischung davon), Salz, Pfeffer, Zucker und Chayennepfeffer zugeben und 8 Sekunden / Stufe 4 vermischen. Abschmecken und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit Minzblättern garniert servieren.

