

Zucchini-Fächer mit Camembert überbacken, als Vorspeise
Parasolpilz-Süppchen (reicht für 4 Portionen)



Für die Zucchini-Fächer:

4 mittelgroße Zucchini

2-3 Camemberts

500 g Cocktailtomaten

Salz, Pfeffer

Geriebenen Parmesankäse

Für die Pilzcremesuppe:

Entweder 500 g Champignons oder andere Pilze, auch gemischt

ist möglich

1 Zwiebel

Etwas Butterschmalz zum Anbraten

Salz, Pfeffer

500 ml Gemüsebrühe

Etwas Schlagsahne

Einen Schluck guten Weißwein (bei Erwachsenen)

So machst du's richtig:

a) Zucchini-Fächer:

- 1.) Wasche die Zucchini.
- 2.) Schneide den unteren Rand ab.
- 3.) Schneide die Zucchini in Fächer.
- 4.) Gib die Zucchini in eine feuerfeste Form.
- 5.) Heize den Backofen auf 250 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 6.) Schneide die Tomaten in Scheibchen und lege sie in die Fächer.
- 7.) Schneide den Camembert in Scheibchen und stecke sie ebenfalls in die Fächer.
- 8.) Gib die Form für 25 Minuten in den Ofen.
- 9.) Reduziere nach 15 Minuten die Temperatur auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze.
- 10.) Würze vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer.

b) Pilzcreme-Süppchen:

- 1.) Bereite die Pilze vor, indem du den Dreck abpinselst und du die Pilze in Stückchen schneidest.
- 2.) Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen.
- 3.) Dünste die Zwiebel mit etwas Butterschmalz glasig an.
- 4.) Gib die Pilze hinein und lösche sofort mit der Gemüsebrühe ab.
- 5.) Püriere nach 10 Minuten die Suppe mit einem Pürierstab.
- 6.) Gib etwas Schlagsahne und wenn du willst, auch etwas Weißwein dazu.
- 7.) Würze mit Salz und Pfeffer.