

Zucchinisuppe

aus Palästina

Ich habe einen Garten und jedes Jahr pflanze ich viele Zucchini an. Daraufhin fragte ich meine arabische Nachbarin was man alles mit Zucchini machen könnte. Sie bezog sich auf ein Rezept ihrer Mutter und teilte es mir mit. Ich habe die Suppe dann gekocht und es hat mir sehr gut gefallen.

Da Palästina im Mittelmeergebiet liegt, werden Gemüse und Obst dort frisch geerntet. Zudem ist Palästina ein heiliges Land, da dort die Geburtskirche und die Aqsa-Moschee zu finden ist. Zurzeit herrscht leider noch kein Frieden in diesem Land.



Zutaten:

- 2 große Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 1 Tasse Bulgur (Weizengrütze)
- 1,5 l Wasser
- 1 EL Gemüsebrühe
- 2 EL Öl
- Salz & Pfeffer

Zucchini und Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln in Öl anbraten bis die Zwiebeln eine goldene Farbe erhalten, dann Zucchini hinzufügen und ca. 2 Minuten zusammen braten. Bulgur, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Wasser werden dazu gegeben. Anschließend alles zusammen ca. 15 Minuten kochen lassen. Guten Appetit:)

Diese Suppe stammt von Manal Atalla aus Marburg

