

KALTE GURKENSUPPE MIT DILL

Für mich als Fan von kalten Suppen ist dies eine meiner Lieblingsvorspeisen. Die Zubereitung dauert kaum 15 Minuten, und die Suppe schmeckt einfach nur lecker.



Menge

Für 4 Personen

Zutaten

- 800 g Gurken
- 2 dl Gemüsebouillon, kalt
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Dill
- 200 g Joghurt nature
- Salz
- Pfeffer



STEP 1 Gurken schälen, längs halbieren, entkernen und grob würfeln. Zur kalten Gemüsebouillon geben.

STEP 2 Knoblauch dazupressen. Dill hacken und mit dem Joghurt zur Bouillon geben.

STEP 3 Alles mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen – ca. 1 Stunde kühl stellen.

STEP 4 Vor dem Servieren nochmals kurz mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl servieren.



Serviervorschlag

Dazu Brot oder Grissini servieren.



Rezept von
DAVID SALM