

Omas Rezeptesammlung

Omas Kalte Gurkensuppe - Rezept Empfehlung !

Zutaten Kalte Gurkensuppe Für 4 Personen

600 g Gurke
80 g Frühlingszwiebeln
½ Bund Dill
2 Knoblauchzehen
375 ml Hühnerbrühe
400 ml fettarme Kochcreme
(z.B. Rama Cremefine)

Salz
Pfeffer
Chilipulver
3 Scheiben Toastbrot
20 g Margarine

Zubereitung:

Gurken schälen, längs halbieren und entkernen. $\frac{3}{4}$ des Fruchtfleisches grob, den Rest fein Würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen und klein schneiden. Den Dill bis auf einige Spitzen grob hacken.

Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Hühnerbrühe aufkochen, dann die groben Gurkenwürfel zusammen mit den Frühlingszwiebeln und dem Dill in der Brühe ca. 5 Min garen. Die Kochcreme hinzufügen, pürieren und die Suppe abkühlen lassen. Mit dem Salz, Pfeffer und Chili sowie der Hälfte des Knoblauchs abschmecken. Danach kalt stellen.

Nun den Toast in kleine Würfel schneiden. Die Margarine in einer Pfanne erhitzen, den restlichen Knoblauch hinzugeben und leicht salzen. Anschließend die Toastwürfel dazugeben und knusprig braten.

Zum Schluss die Suppe in einen entsprechenden Teller geben und mit den Toastwürfeln garnieren.