

Suppen Rezepte

Gurkensuppe Mit Dill

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Gemüse, Suppe, Gebunden, Gurke, Suppe, Kalt

1	Salatgurke	1	Teel. Essig
1/2 Liter	Naturjoghurt oder - Buttermilch	1	Schalotte
1/2 Bund	Dill	1	Knoblauchzehe
1/2 Bund	Borretsch; mit Blüten	1	Teel. Gemüsebrühe-Instantpulver
1	Prise Cayennepfeffer	1	Mozzarellakäse
1	Prise Zucker		Salz, Pfeffer
			Olivenöl

Schalotte und Knoblauchzehe fein schneiden und in einer Pfanne in etwas Olivenöl anschwitzen, auskühlen lassen. Gurke schälen und in Stücke schneiden.

Die Stücken mit Jogurt oder Buttermilch mit einem Pürrierstab vermischen.

Dann den Dill, Borretsch, Cayennepfeffer, Zucker, Essig, die gedünstete Schalotte und Instantbrühe untermischen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.

Die Suppe im Kühlschrank kaltstellen.

Vor dem Servieren die Gurkensuppe mit einigen Dillfäden, Borretschblüten und Mozzarellascheiben garnieren.