

Kalte Gurkensuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

350 ml Gemüsebrühe (Instant), 1 Salatgurke, 1 Zitrone, 500 gr Joghurt, 1 Knoblauchzehen, 1 Bund Dill, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Esslöffel Öl (ca.).

Die Vorbereitungen:

Gemüsebrühe zubereiten; Salatgurke schälen und in Stücke schneiden; Knoblauch schälen; Zitrone auspressen; Dill waschen und trockenschütteln; Mixer bzw. Pürrierstab bereitstellen.

Die Zubereitung:

Salatgurkenstücke in einer Pfanne mit wenig Öl geben und ca. 5 Minuten schmoren bis sie glasig sind. Abkühlen lassen.

Die kalte Brühe, Zitronensaft, kalter Joghurt und Knoblauch in einen Behälter bzw. in den Mixer füllen. Mit den Gurken auffüllen, etwas salzen und pfeffern und ordentlich mixen/pürrieren.

In Suppentassen oder Teller füllen und mit Dill dekorieren.