

Kalte Gurkensuppe

nach lecker.de

Zutaten:

500 g Salatgurke

1 Knoblauchzehe

500 g Vollmilchjoghurt

Salz, weißer Pfeffer

Edelsüßpaprika

1 Bund Dill

nach Belieben noch

frische Minze

Zitronen- oder Limettensaft

Zubereitung:

Gurke waschen und putzen. Ein kleines Stück (ca. 50 g) in kleine Würfel schneiden und zur Seite legen. Rest schälen und in Viertel schneiden.

Knoblauch schälen und hacken.

Joghurt, geschälte Gurke und Knoblauch mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Edelsüßpaprika würzig abschmecken. Dill waschen und trocken schütteln.

3-4 kleine Dillzweige für die Garnierung beiseitelegen. Den Rest fein hacken und unter die Suppe rühren.

Kalte Gurkensuppe in Suppenschüsseln geben, Gurkenwürfel darüberstreuen, mit frisch gehacktem Dill sowie einem kleinen Dillzweig garnieren.

Ein paar **Blätter frische Minze** und ein **Spritzer Zitronen- oder Limettensaft** sind eine tolle Ergänzung und machen die Gurkensuppe noch frischer! Die Minze kannst du entweder untermixen oder fein hacken und mit dem Dill über die Suppe geben.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de