



Kalte Gurkensuppe



2 Portionen



15 Min.

Zutaten

- 1-2 Gurke
- 1 Schalotte
- 1 Bdl. Dill
- 1 Bdl. Petersilie
- ½ Bdl. Basilikum
- 300 ml Gemüsebrühe
- 300 ml Naturjoghurt
- 1 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 El Zitronensaft
- Paprikapulver

Zubereitung

1. Gurke schälen und in Stücke schneiden. Schalotte fein hacken. Die Kräuter waschen und fein schneiden, die Stiele entfernen. Vom Dill etwas zum Servieren beiseite legen. Nach Belieben ein paar Gurkenstifte schneiden und ebenfalls zum Servieren aufheben.
2. Gurke, Schalotte und Kräuter zusammen mit der Gemüsebrühe und dem Naturjoghurt fein pürieren. Das Olivenöl untermischen.
3. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Suppe dann in Gläsern oder tiefen Tellern servieren. Mit einer Prise Paprikapulver, etwas Dill und ggf. Gurkenstiften garnieren.

Guten
Appetit!