

Kalte Gurkensuppe.

 25 Min.

Vorbereitung

 25 Min.

Gesamtzeit

 leicht

Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

Salatgurke(n)

Zwiebel(n)

g Saure Sahne

Eiswürfel

TL Dill, gehackt (frisch
oder TK)

EL Zitronensaft

TL Zucker

Salz & Pfeffer

g Räucherlachs (z.B.
Berida)

1 Zwiebeln schälen und kleinschneiden.

2 Jetzt wäschst du die Gurken und schneidest pro Portion eine Scheibe ab, die du für die Deko beiseite legst. Den Rest der Gurke in grobe Stücke schneiden und in den Standmixer geben.

3 Gib nun saure Sahne, Eiswürfel, Essig, Dill, Zucker, Salz und Pfeffer hinzu, schließe den Deckel und püriere alles rund 1 Min. ganz fein. Die Suppe stellst du jetzt mindestens 20 Min. in den Kühlschrank und läst sie ziehen.

Tipp: Wer Suppen lieber etwas dünnflüssiger mag, gibt noch etwas gut gekühltes Wasser zum Verdünnen hinzu.

4 Vor dem Servieren mixst du die Suppe noch einmal kurz durch und schmeckst sie mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt Suppe in Suppenschalen füllen.

5 Lachs in mundgerechte Streifen schneiden und auf der Suppe anrichten.

6 Dann die Gurkenscheiben für die Deko in feine Streifen schneiden und die Suppe damit toppen – sieht nicht nur köstlich aus, schmeckt auch so.