

GEEISTE GURKENSUPPE

2 große Salatgurken (900 - 1000 g)
1 EL milder Weinessig
1/2 Koblachzehe (gehackt)
Salz, Cayennepfeffer, Zucker
1-2 TL Dillspitzen
(frisch geschnitten)
50 g Sahne oder Naturjoghurt

Für 4 Personen

- 1** Die Salatgurken schälen und längs halbieren. Die Kerne mit einem Löffel entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden
- 2** Die Gurken mit 150 ml kaltem Wasser, dem Essig und dem Koblach im Küchenmixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und je einer Prise Cayennepfeffer und Zucker würzen. Den Dill hinzufügen.
- 3** Das Gurkenpüree in eine Schüssel füllen und die Sahne untermischen. Falls nötig, nochmals mit Essig und Gewürzen abschmecken. Die Suppe abgedeckt im Kühlschrank 1 bis 2 Stunden kühl stellen. Zum Servieren in vorgekühlte Suppenschalen füllen und nach Belieben mit Gurkenwürfeln, gerösteten Croûtons und Dillspitzen garnieren.

