Kalte Gurkensuppe

Zutaten für 4 Personen:

- Wasche die Salatgurken und schäle sie nach Bedarf. Du kannst die Gurkenschale auch dran lassen, ohne Schale wird die Gurkensuppe heller und feiner.
- Reibe den Knoblauch fein und vermische ihn mit dem Joghurt, den Kräutern, dem Zitronensaft und den restlichen Gewürzen.
- Gib die Gurke zur Joghurtmischung und püriere alles fein mit dem Mixer. Alternativ kannst du auch die geriebene Gurke einfach in die Joghurtmischung bringen und bist fertig.
- Schmecke die Suppe nach Geschmack mit Salz und Pfeffer kräftig ab.
- Stelle die Suppe bei Bedarf für eine Stunde in den Kühlschrank. Garniere sie mit Dillspitzen und serviere sie kalt. Guten Appetit!

Zubereitung:

Wasche die Salatgurken und schäle sie nach Bedarf. Den Knoblauch und die Gurke klein schneiden und mit dem Joghurt, den Kräutern, dem Zitronensaft und den restlichen Gewürzen vermischen. Püriere alles fein mit dem Mixer. Schmecke die Suppe nach Geschmack mit Salz und Pfeffer kräftig ab. Stelle die Suppe bei Bedarf für eine Stunde in den Kühlschrank. Garniere sie mit Dillspitzen und serviere sie kalt.

Guten Appetit.