



REZEPT DER WOCHE

Kalte Gurkensuppe

Zutaten

3-4 Snackgurken

800ml Joghurt

25g Dill

Salz, Pfeffer

Zitrone

Zum Verfeinern:

frische Gartenkräuter nach Belieben

(z.B. Schnittlauch, Petersilie, Minze, Melisse,

Möhrengrün, Thymian, Oregano, Bohnenkraut)

Zubereitung

Gurken, Dill-Stängel (ohne Spitzen) und ggf. Kräuter grob schneiden.

Alles mit Joghurt in eine große Schüssel geben und fein pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Dillspitzen grob hacken und unterrühren.

Schon fertig. Kaltstellen oder gleich verzehren. Schmeckt zu anderen deftigen Gerichten wie z.B. Fisch oder einer bunten Gemüse-Nudel-Pfanne – an warmen Tagen auch pur.

Guten Appetit!