

Kalte Gurkensuppe



Zutaten für 4 Personen

800 g	Gurken
2	dl Gemüsebouillon, kalt
1	Knoblauchzehe
0.5	Bund Dill
200 g	Sauerrahm oder Joghurt nature
	Salz
	Pfeffer

Auf dem Wochenmarkt findet man aromatische Freilandgurken, die geschält, entkernt und in wenig Gemüsebouillon gegart werden (können aber auch roh vermixt werden).

Einen Teil (nicht gegarte) in kleine Würfel schneiden, den Rest mit Sauerrahm oder Joghurt nature, Gemüsebouillon, einem Schuss Pastis und frischen Kräutern vermischen.

Kräuter: Borretsch, der nicht grundlos auch Gurkenkraut heisst, oder
 Pimpernelle, die ebenfalls nach Gurke schmeckt, oder
 Dill

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Gurkenwürfel unterziehen, die Suppe mit einem Kräuterzweig dekorieren und als Amuse-Bouche servieren.

Sehr erfrischend für die heissen Tage.

NB:

Die in Würfel geschnittenen, gegarten und gewürzten Gurken (warm) schmecken zum Beispiel auch ausgezeichnet zu gebratenen Crevetten.