



Kalte Gurkensuppe mit Schafjoghurt



Zutaten für 4 Portionen

1 Salatgurke
1 Schalotte
20g Petersilie
20g Dill
10g Basilikum
500ml Gemüsesuppe
2 Becher Schafjoghurt
Salz
Pfeffer
Scharfes Paprikapulver



Zubereitung

Gurke putzen, waschen, schälen und ein wenig davon in feine Stifte (für die Deko) schneiden und bereitstellen.

Restliche Gurke klein schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Einige Dillspitzen beiseitelegen. Gurke, Schalotte, Kräuter und Suppe zusammen pürieren, Schafjoghurt dazugeben, das Ganze noch einmal kurz pürieren, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt für 1-2 Stunden kalt stellen.

Zum Servieren in 4 Schälchen oder Gläsern anrichten, mit Gurkenstreifen und Dillspitzen garnieren und mit etwas Paprikapulver bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Guten Appetit 😊