Kalte Gurkensuppe

Schmeckt wunderbar frisch und leicht: einfaches Rezept für kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Buttermilch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Stk.	Salatgurke
1 Stk.	Knoblauchzehe (zerdrückt)
4 EL	Balsamicoessig (weiß)
1 Prise	Dille
100 ml	Rindsuppe
100 ml	Buttermilch
240 g	Joghurt
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Olivenöl

Zubereitung

1. Die **kalte Gurkensuppe** ist ideal für heiße Sommertage. Die Salatgurke gründlich waschen und in grobe Würfel schneiden. Knoblauch schälen und leicht zerdrücken.

2. Weißen Balsamico, Knoblauch und Salz in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die Gurkenwürfel zufügen, gut mischen und einige Minuten durchziehen lassen. Tiefe Teller im Kühlschrank vorkühlen.

3. Dill waschen, trocknen und fein hacken. Zu den Gurkenwürfeln geben. Kalte Brühe, Joghurt und Buttermilch zufügen. Mit dem Pürierstab fein durchmixen. Anschließend durch ein Sieb passieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Suppe in die gekühlten Teller füllen und nach Belieben mit etwas Olivenöl beträufeln.

Tipp

Zur kalten Gurkensuppe schmeckt Toast oder geröstetes Weißbrot.