

Schnell gemachte Gurkensuppe

Ein Rezept aus der Steiermark für Eilige: Diese schnell gemachte Gurkensuppe ist ideal für Kochanfänger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

2 Stk.	Gurken
500 ml	Sauerrahm
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Dille
1 Prise	Knoblauch

Für die Einlage

Nach Belieben	Gurken
Nach Belieben	Paradeiser
Nach Belieben	Dille

Zubereitung

1. Für die schnell gemachte Gurkensuppe die Gurken schälen, längs halbieren und mit einem kleinen Löffel entkernen. In kleine Stücke schneiden (einige Stücke für später beiseite legen) und mit Sauerrahm (alternativ: Joghurt oder Buttermilch) vermischen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

2. Dille waschen, trockenschwenken und - bis auf einige kleine Dillzweige - fein hacken. Knoblauch schälen und pressen. Den Gurkenrahm mit Salz, Pfeffer, Dille und Knoblauch würzen. In Suppenschalen anrichten und mit den restlichen Gurkenstückchen, Paradeiserwürfeln und Dillzweigen garnieren.

Tipp

Wem die schnell gemachte Gurkensuppe zu dickflüssig ist, kann sie mit etwas Mineralwasser flüssiger machen.