

# Schnelle kalte Gurkensuppe

Tolles Rezept für den Sommer: die schnelle kalte Gurkensuppe mit erfrischendem Joghurt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

400 g	Salatgurken
350 ml	<a href="#">Joghurt</a>
100 g	Sauerrahm
1 cl	Zitronensaft
20 g	<a href="#">Zucker</a>
60 ml	Mineralwasser
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Schuss	Walnussöl

## Zubereitung

1. Für die **schnelle kalte Gurkensuppe** zunächst die Gurke waschen, halbieren und in Stücke schneiden. Danach die Gurkenstücke zusammen mit den restlichen Zutaten in einem Mixer geben und pürieren.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken bzw. kalt stellen. Die kalte Suppe in gekühlte Suppenteller geben, mit etwas Öl beträufeln und eiskalt servieren.

## Tipp

Die schnelle kalte Gurkensuppe mit gebratene Fischstücke oder Räucherlachsstreifen garnieren.