

Tempelhof-Schöneberger Kulinarium



SOMMERL. GURKENSUPPE

von Michael Biel





**DER NEUE
FÜR
SCHÖNE
BERG**

michaelbiel.de



Tempelhof-Schöneberger Kulinarium

Sommerliche Gurkensuppe von Michael Biel

Zutaten

- 2 mittelgroße Feldgurken
- Saft einer halben Zitrone
- 200 g Joghurt, fettarm
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Dill
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Für die kalte Gurkensuppe die Gurken waschen und die Enden abschneiden. Die Gurken der Länge nach vierteln und die Kerne mit Hilfe eines Löffels entfernen. Gurkenstücke in grobe Stücke schneiden. Einige Gurkenstücke beiseitestellen.

Petersilie und Dill waschen, sehr fein hacken und in eine Schüssel geben. Zwei Esslöffel Kräuter beiseitestellen. Die Gurkenstücke, Joghurt und Gemüsebrühe ebenfalls in die Schüssel mit den Kräutern geben. Alles mit einem Pürierstab fein pürieren.

Die Gurkensuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Schuss Zitronensaft verfeinern. Die übrigen Gurkenstücke zufügen. Für ca. 40 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Kaltes Gurkensüppchen in ein ausgewähltes Gefäß geben, mit den übrigen gehackten Kräutern garnieren und servieren.

Guten Appetit!