

Kalte Gurkensuppe mit Dill

Anzahl Portionen: 4

Zutaten:

2 Salatgurken

1 Knoblauchzehe

500 g Joghurt

1 Bund Dill

Salz, Pfeffer, edelsüßer Paprika



Zubereitung:

Gurken waschen, eine halbe Gurke in Würfel schneiden. Den Rest schälen und klein schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken. Joghurt, geschälte Gurke und Knoblauch pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Dill waschen, zupfen und klein hacken, bis auf einige Äste zum Garnieren. Gurkenwürfel über die Suppe streuen und mit Dill garnieren.

Extra-Tip:

Besonders lecker wird diese Gurkensuppe, wenn Sie kurz vor dem Servieren noch einige frische Nordsee-Krabben darüberstreuen.