

KALTE GURKENSUPPE

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 4 Grüne Gurken
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen (nach Geschmack)
- 1/6 l Creme fraîche
- 1/6 l süße Sahne
- Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Zutaten sollten gut gekühlt sein. Die Gurken, Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und mit der mittleren Scheibe der Küchenmaschine reiben (auch per Handreibe möglich). Sahne und Creme fraîche unterrühren. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Diverse Verfeinerungsmöglichkeiten:

- Rühren Sie ein paar Shrimps unter die Suppe.
- Gerösteten Schinkenspeck auf der Suppe anrichten.

Guten Appetit!