

KALTE GURKENSUPPE

KLASSISCHES REZEPT



ZUTATEN

2 große Salatgurken (oder 3 kleine)

250 Naturjoghurt

1-2 EL Zitronensaft oder weißer Balsamico

1 kleine Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

Frischer Dill oder Minze

1 EL Sauerrahm für mehr Cremigkeit

Für 2-3 Personen

ZUBEREITUNG

Gurken waschen, grob schälen (oder teilweise, für Struktur), längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Dann grob würfeln.

Gurkenstücke mit Joghurt, Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer und Knoblauch in einen Mixer geben oder mit dem Pürierstab fein mixen.

Mit Salz, Pfeffer, eventuell etwas Süße und frischen Kräutern fein abschmecken.

Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen – je kälter, desto besser.

Mit einem Klecks Sauerrahm, etwas Olivenöl und frisch gehackten Kräutern garnieren. Wer mag, gibt noch ein paar Eiswürfel oder kalte Gurkenscheiben dazu.

Tscheggs Ernte
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at
www.tscheggs-ernte.at