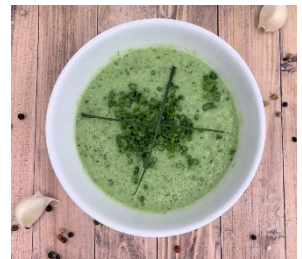


Kalte Gurkensuppe

Rezept für 4 Personen



ZUTATEN

1½ Gurken

½ Zwiebel

400 g Joghurt, natur

40 ml Balsamico, hell

½ Bund Schnittlauch

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Gurken waschen und in grobe Stücke schneiden.
2. Die Zwiebel häuten und halbieren.
3. Nun Gurken, Zwiebel, Joghurt und Balsamico in einen Mixer geben und so lange pürieren, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Schnittlauch waschen, in kleine Ringe schneiden und die Suppe hiermit toppen.



Guten Appetit

wünscht die BASF Gastronomie

Unser Küchentipp für Sie:

Toppen Sie die Suppe wahlweise auch mit Blattpetersilie oder Borretschkraut.