

Gurke mit Joghurt

Gesamtzeit: 10 min.

Portionen: 2



Zutaten:

1 Gurke
1 Dash Zitronensaft
300 g BIO Joghurt, 1,8% Fett
1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Dill
300 ml BIO Brühe im Glas, Sorte: Gemüse
Prise Salz
Le Gusto Pfeffer

Anweisungen:

Die Gurken waschen, die Enden abschneiden. Die Gurken längs vierteln und das Kerngehäuse mit einem Teelöffel herauskratzen.

Die Gurken in grobe Stücke schneiden. 1 Handvoll Gurken für später beiseitestellen.

Die Petersilie und den Dill waschen, fein hacken und vermengen. 2 EL davon für später beiseitestellen.

Die Gurkenstücke, den Joghurt und die Gemüsebrühe mit den Kräutern in einer Schüssel vermengen und pürieren.

Die Gurkensuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zitrone auspressen und nach Belieben die Suppe mit dem Saft verfeinern.

Die übrigen Gurkenstücke in die Suppe geben. Die Suppe ca. 40 Minuten kaltstellen.

Die kalte Gurkensuppe mit Joghurt vor dem Servieren mit den übrigen Kräutern garnieren.