AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Sommer	international

KALTE GURKENSUPPE



Rezept: BettyBossi Newsletter, 1. 7. 2014 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Eine erfrischende Sommersuppe mit warmem Dill-Brot. Warum nicht als Auftakt zu einem Grillabend servieren?

ZUTATEN (4 PERSONEN)

750 g	Salatgurke	4 EL	Dill, frisch
4 dl	Gemüsebouillon	1 dl	Vollrahm
4 Sch	Brot, dunkel	25 g	Butter, gesalzen

ZUBEREITUNG

1. Gurken schälen und in grosse Würfel schneiden. Mit Bouillon und geschlagenem Rahm pürieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. In Gläser abfüllen und kalt stellen.
2. Brotscheiben im Toaster backen.
3. Getoastetes Brot mit Butter bestreichen und frischen Dill darüber streuen. Suppe mit warmem Dill-Brot servieren.