

herzhaft  
vegetarisch

## KALTE GURKENSUPPE MIT BAGUETTE

### Zutaten für 4 Personen



2  
Gurken



500 g  
Joghurt



1 Bund  
Dill



1  
Baguette



etwas  
Öl



n. B.  
Zitronen-  
saft



n. B.  
Pfeffer  
& Salz

### Zubereitung

#### Schritt 1:

Gurken schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Vorbereitete Gurken in grobe Stücke schneiden.

#### Schritt 2:

Gurkenstücke mit Joghurt in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Mit gezupftem Dill, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Schritt 3:

Baguette in dünne Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad (Umluft) 5 - 6 Minuten goldbraun rösten. Suppe kalt mit Baguette genießen.

**Tipp:** Mit Walnüssen oder Pinienkernen verfeinern.