

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.