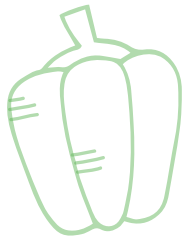




Kalte Gurkensuppe mit Fenchel-salami



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

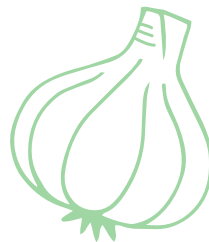
2 große Salatgurken
2 Knoblauchzehen
1 Bund glatte Petersilie
3 Zweige Minze
6 EL Olivenöl
400 g Naturjoghurt
1 Zitronen
Salz und Pfeffer
100 g Fenchelsalami



ZUBEREITUNG

Die Gurken schälen und in Stücke schneiden. Ein kleines Stück als Garnitur in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und die Kräuterblätter von den dicken Stielen zupfen. Ein paar Blätter für die Garnitur extra hacken. Alles andere in der Küchenmaschine fein pürieren. Den Joghurt mit einem Schneebesen unterrühren, danach das Olivenöl. Alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Suppe im Kühlschrank ca. 1 Stunde kühl stellen.

Zum Servieren die Suppe mit den Gurkenwürfeln und den gehackten Kräutern garnieren. Die Fenchelsalami in dünne Scheiben schneiden, auf Schaschlikspieße stecken und zu der Suppe reichen. Dazu passt Baguette oder ein Landbrot.



Guten Appetit!



DE-ÖKO-006



Marienhof
ESPERDE