

Gurkensuppe kalt mit Lachs



Ein schnelles Sommergericht, für das man nicht lange in der Küche stehen muss.

Zutaten:	Zubereitung:
1 Zwiebel und 1 kleine Knoblauchzehe	fein hacken und in
1 Eßl Butter	glasig dünsten
4 Salatgurken	schälen, mit einem Löffel entkernen und in 1 cm Scheiben schneiden. ½ Gurke in 0,5 cm Würfel schneiden und für die Garnitur beiseite legen. Die Gurkenscheiben zu den Zwiebeln geben. Die Gurken anschmoren lassen, bis sie ein bisschen Farbe bekommen.
150 ml Wasser	zugeben und weich schmoren lassen. Das dauert ca. 20

	Minuten, bis die Gurken schön weich sind. Anschließend pürieren. Mit
½ Teel körniger Brühe, Salz und Pfeffer	würzen.
200 ml Naturjoghurt 3,5 % Fett	und
200 ml Sahne	sowie
wenig frischen Zitronensaft	und
Dill	klein gehackt zugeben. Nochmals pürieren und kurz aufkochen. Dann abkühlen lassen. Für die Garnitur die gewürfelte Gurke zugeben.
nach Belieben, die Suppe mit blauen Borretschblüten, etwas gehacktem Dill	dekoriere. Dazu noch
Räucherlachs in Scheiben	in 2 cm Streifen schneiden und in die Suppe geben.