

Kalte Gurkensuppe

(4 Personen)

2 Knoblauchzehen
2 Stiele Minze
2 kleine Gurken
1 TL Salz

750 g Naturjoghurt
gehackter Knoblauch
gehackte Minze
3 EL Olivenöl



soviel eiskaltes Wasser

Salz
Pfeffer

Eiswürfeln
Minzezweigen

schälen und fein hacken
waschen, abzupfen und die Blätter fein hacken
in ein Sieb raspeln, mit
vermengen und 20 Min. entwässern lassen.
Entwässerte Gurken in eine große
Servierschüssel geben und

zugeben. Abdecken und mindestens 2
Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren
zufügen, dass die Suppe eine cremige
Konsistenz erhält. Mit

abschmecken.
Sofort mit
servieren und mit
garnieren.