waskochen.ch

kalte Gurkensuppe nach dem Rezept aus Virginie Besançons Kochbuch ›meine Sonnenküche‹

Zutaten
2 Salatgurken
2 Becher Naturejoghurt à 150g
Blättchen von 1 Bund frischer Minze
2 Knoblauchzehen
10 geschälte Mandeln
Saft von 1 Zitrone
1 TL Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer
Minzblätter zum Garnieren

Zubereitung

1. Salatgurken schälen und in Würfel schneiden

2. Minzblätter grob hacken

3. Mandeln grob hacken

4. Gurken, Joghurt, Minzeblätter, Knoblauch, Mandeln und Zitronensaft mit dem Mixstab pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Die Suppe für mindestens 6 Stunden zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Aus dem waskochen.ch-Blog Letizias Gaumenfreuden von Letizia Lorenzetti — © 2010 waskochen.ch
Aus ›meine Sonnenküche‹ von Virginie Besançon