



# Kalte Gurken-Dill-Suppe

Rezepte vom LAISEACKER



## Zutatenliste (4 Portionen):

1 Schlangengurke (groß), 1 Bund Dill, 1/2 Bund Minze,  
500 g Joghurt, 200 ml Buttermilch, 1 Prise Salz & Cayenpfeffer,  
1 Schuss Olivenöl

## Zubereitung:

1. Die Gurke waschen und grob raspeln. Mit Joghurt und Buttermilch mischen. Die Hälfte pürieren, anschließend alles vermischen.
2. Dill und Minze waschen, trocken schütteln und fein hacken. Kräuter zur Joghurt-Gurken-Mischung geben. Nach Geschmack mit Salz und Cayennepfeffer würzen und ca. 1 Stunde kaltstellen. Nochmals umrühren und abschmecken. In Suppentassen servieren und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Viele weitere tolle Rezeptideen  
finden Sie auf  
[www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de)  
Guten Appetit

