



# Gurkensuppe

**Arbeitszeit:** ca. 10 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 15 min | **Schwierigkeit:** einfach

## ZUTATEN

1	Gurke
1 kleine	Zwiebel
2 EL	Öl
300 ml	Bio-Gemüse- brühe
75 g	Joghurt o. Crème fraîche
½ TL	Senf
½ TL	Dill o. Petersilie
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
2 Scheiben	Toast
	Butter

## ZUBEREITUNG

Gurke und Zwiebel schälen, klein schneiden und in einem Topf in Öl anbraten. Mit der Brühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Nun das Ganze bis zur gewünschten Konsistenz pürieren (Mixer oder Kartoffelstampfer). Den Joghurt bzw. die Crème fraîche, sowie Senf, Dill, Salz, Pfeffer und eine kleinen Prise Zucker unterrühren.

Die Toastscheiben in Würfel schneiden und in etwas Butter in der Pfanne wenden, bis sie goldbraun sind. Zum Schluss etwas Salz darüber geben und mit der Suppe anrichten.

Diese Suppe schmeckt bei sommerlichen Temperaturen auch kalt wunderbar. Gut dazu passen Wienerle.

VEGETARISCH | Topfgericht