

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Gekühltes Gurken-Dill-Süppchen

Zutaten: 600 Gurken, 1 gestr. TL Salz, $\frac{1}{2}$ Bd. Dill, 6 EL Olivenöl, 400 g Joghurt, 2-3 EL Weißweinessig, 1 TL Rohrzucker, 6 EL Olivenöl, Pfeffer, 1 Bd. Radieschen

Zubereitung: Gurken waschen, würfeln und mit dem Salz in eine Schüssel geben.

Währenddessen Dillblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken.

Gürkenwürfel, Joghurt, Dill, Weißweinessig, Rohrzucker und Olivenöl mit einem Pürierstab sorgfältig und möglichst fein pürieren, nach Belieben durch ein feines Sieb passieren.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer und evtl. noch etwas Zucker abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen.

Direkt vor dem Servieren Suppe nochmals abschmecken. Nach Geschmack gewaschene, in Würfelchen geschnittene Radieschen darüber streuen.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com