

Kalte Gurkensuppe mit Tomatentoast

Für 4 Personen

Zutaten

- 2 Salatgurken, ca. 800 g
 - 1 dl Weisswein oder kalte Gemüsebouillon
 - 2 Becher Joghurt Nature, ca. 360 g
 - 2 EL Zitronensaft
 - wenig frischer Dill und Minzenblätter (gehackt)
 - Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Tomatentoast:*
- 4 Scheiben Toastbrot
 - 3 mittelgrosse Tomaten
 - 1 Knoblauchzehe
 - einige Basilikumblätter
 - 2 EL Olivenöl
 - Salz und Pfeffer aus der Mühle, wenig Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Salatgurken schälen, 8 Gurkenkügelchen ausstechen für die Garnitur. Den Rest klein schneiden und mit der Flüssigkeit (Weisswein oder Bouillon) fein pürieren.
2. Joghurt, Zitronensaft, Kräuter und Gewürze zu Püree geben und mit dem Schwingbesen gut verrühren. Mindestens 1 Stunde kühl stellen.
3. Toastbrot toasten und in Dreiecke schneiden. Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch pressen, Basilikum schneiden. Mit Öl und Gewürzen mit den Tomatenwürfeln mischen. Erst kurz vor dem Servieren auf den Toasts verteilen; leicht andrücken.
4. Suppe mit Gurkenkügelchen garnieren und Toasts gemeinsam servieren.

Tipps & Tricks