



S u p p e n

GURKENCREMESUPPE

4 P E R S O N E N



TOPF



VEGETARISCH



PÜRIERSTAB

ZUTATEN

500 g Salatgurken mit Schale
2 Knoblauchzehen
½ Zwiebel
20 g Butter
500 g Gemüsebrühe

30 g Mehl
200 g Sahne
10 g Zitronensaft
Salz und Pfeffer
Dill

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauchzehen klein schneiden und mit Butter ca. 2 Minuten anschwitzen.
2. Inzwischen die Gurken klein schneiden, pürieren und in den Kochtopf zu Zwiebel und Knoblauch dazugeben.
3. Brühe, Mehl und Gewürze dazugeben und alles 10 Minuten unter Rühren bei ca. 90°C kochen.
4. Sahne und Dill hinzufügen, alles nochmals pürieren und leicht köcheln lassen.
5. Heiß servieren.





ÜBER NACHT



VEGETARISCH



KÜHLSCHRANK



PÜRRIERSTAB



BACKEN



FRÜCHTE



OFEN



220 °C



NUDELHOLZ



TOPF

