

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Kalte Gurkensuppe mit Beluga-Kaviar & Dillöl – sommerlich, leicht & luxuriös

Zubereitungszeit: 25 min

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Kalte Gurkensuppe mit Beluga-Kaviar & Dillöl – sommerlich, leicht & luxuriös

Zutaten für 4 Portionen:

2 Stück(e) Salatgurken

200 g griechischer Joghurt

100 ml kalte Gemüsebrühe

1 Etwas Saft von Zitrone

1 Etwas Salz, Pfeffer

1 Teelöffel Zucker

Topping:

30 g Beluga-Kaviar

2 Esslöffel Dillöl (oder hochwertiges Olivenöl)

1 Etwas Frischer Dill oder essbare Blüten zur Deko

Zubereitung:

1.

- Gurken schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Dann grob würfeln.
- Gurkenstücke mit Joghurt, kalter Gemüsebrühe, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker in einem Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren.
- Suppe mindestens 30 Minuten kalt stellen – ideal auch am Vortag vorbereitbar.
- In Gläser oder Schalen füllen. Mit [Kaviar](#), Dillöl und frischen Kräutern oder Blüten dekorieren.