

# Kaltes Gurkensüppchen



Leckerer, kaltes Süppchen

Planen Sie kulinarisch schon für den Sommer? Wenn es wieder heiß, trocken und sonnig draußen wird? Und man am besten Kaltes zu sich nimmt? Sie können ja schon einmal mit diesem Gericht anfangen und es ausprobieren, ob es Ihren Anforderungen für ein Sommergericht entspricht und Sie es dann im Sommer erneut zubereiten wollen.

Das Süppchen wird kalt zubereitet, der Herd wird also nicht benötigt. Und das Süppchen ist in wenigen Minuten fertig, was auch ein großer Vorteil ist. Nichtsdestotrotz schmeckt es hervorragend cremig und sämig. Und die wenigen Gewürze geben ihm den nötigen kräftigen Geschmack.

*Für 2 Personen:*

- 2 Salatgurken
- 200 ml Sahne (1 Becher)

- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Schnittlauch

*Zubereitungszeit: 5 Min.*



Cremig und sämig

Salzgurken putzen und in kleine Würfel schneiden. In eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Mit dem Pürierstab fein pürieren.

Sahne dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen.

Das Süppchen einfach in zwei tiefe Schalen geben.

Mit etwas frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!