

Rezept

# Kalte Gurkensuppe mit Lachs

Ein Rezept von Kalte Gurkensuppe mit Lachs, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Salatgurken (ca. 900 g)	½ Bund Dill
<b>1</b> Kästchen Gartenkresse	<b>250 g</b> griechischer Naturjoghurt
<b>100 g</b> Crème fraîche	¼ l kalte Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer
1-2 Msp. Chilipulver	<b>5</b> Radieschen
<b>100 g</b> geräucherter Lachs (in Scheiben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

## Zubereitung

1. Die Gurken schälen, längs halbieren und mit einem Löffel die Kerne herauskratzen. Den Dill und die Kresse abbrausen und trocken schütteln. Vom Dill die Spitzen fein hacken, die Kresse mit einer Küchenschere vom Beet schneiden.
2. Ein Viertel der Gurken klein würfeln und beiseitestellen. Den Rest grob würfeln und mit einem Stabmixer oder in der Küchenmaschine fein pürieren. Joghurt, Crème fraîche, Brühe und die Hälfte des Dills und der Kresse dazugeben und feinschaumig pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen und eventuell im Kühlschrank kalt stellen.
3. Kurz vor dem Servieren die Radieschen waschen, putzen und klein würfeln, den Lachs in feine Streifen schneiden. Die Suppe auf Teller oder Schüsseln verteilen und mit Lachsstreifen, Radieschenwürfeln und beiseitegestellten Gurkenwürfeln, übrigem Dill und restlicher Kresse bestreuen.