

Rezept

# Kartoffel-Gurken-Suppe

Ein Rezept von Kartoffel-Gurken-Suppe, am 09.09.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Kartoffeln	Salz
Pfeffer	1/2 Glas Schlesische Gurkenhappen
1/2 Bund frischer Dill	1/2 l Milch
1/2 l Brühe (Instant)	<b>125 g</b> saure Sahne
Worcestershiresauce	grüne Chilisauce nach Belieben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser in 15 Min. gar kochen.

---

2. Inzwischen die Gurken abtropfen lassen. Dill waschen, von den Stielen zupfen und hacken.

---

3. Gurken und Kartoffeln mit dem Pürierstab in der Milch pürieren. Die Brühe bis zur gewünschten Konsistenz dazugeben und alles erhitzen. Die Sahne unterrühren, die Suppe jetzt nicht mehr kochen lassen.

---

4. Die Suppe salzen und pfeffern. Mit Worcestershiresauce und nach Belieben mit Chilisauce kräftig würzen. Mit Dill bestreut servieren.