

Rezept

Kartoffel-Gurken-Suppe

Ein Rezept von Kartoffel-Gurken-Suppe, am 09.09.2024

Zutaten

300 g Kartoffeln	Salz
Pfeffer	1/2 Glas Schlesische Gurkenhappen
1/2 Bund frischer Dill	1/2 l Milch
1/2 l Brühe (Instant)	125 g 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.