Kalte Gurkensuppe mit Frischkäse

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 7 Minuten	-	2

ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 2 Salatgurken
- 300 ml Buttermilch
- 100 ml Gemüsebrühe
- 50 g Frischkäse
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Muskatnuss, gerieben
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen, Gurken waschen, trocknen und beides klein schneiden.
Gurken, Zwiebel, 250ml Buttermilch, Gemüsebrühe und Olivenöl in einem Mixer geben und fein pürieren.
Frischkäse mit restlicher Buttermilch glatt rühren.
Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
In tiefe Teller geben und mit Frischkäse garnieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet