

# Gurken-Joghurt Kaltschale

## Für 4 Personen

2 kleine Salatgurken	1 Knoblauchzehe	300 g griech. Joghurt
200 ml Buttermilch	1 EL Honig	1/2 Bund Dill
1/2 Bio-Limette	Salz	1 Msp. Cayennepfeffer
3 EL Olivenöl	200 g Räucherfisch	

Die Gurken waschen und schälen. Eine Gurke grob raspeln, die andere längs vierteln, entkernen und klein würfeln.

Den Knoblauch schälen und fein schneiden.

Gurkenraspel, zwei Drittel vom Joghurt, Buttermilch, Knoblauch und Honig in einen Mixer geben und fein pürieren. Die restlichen Gurkenwürfel unterrühren.

Den Dill abbrausen und trocken schütteln, die Dillspitzen abzupfen und fein schneiden.

Die Limettenhälfte abwaschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Limettensaft und Dill unter die Suppe rühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Limettenschale würzen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Die eiskalte Suppe in Schalen füllen und mit Olivenöl beträufeln.

Den Räucherfisch in Streifen schneiden und mit restlichem Joghurt auf die Suppe geben.

Sören Anders am 24. Juli 2020