

# Kalte Gurken-Suppe

## Für 2 Portionen

1 Salatgurke	250 ml Buttermilch	1 Bio-Limette
1 Chilischote	3 Stiele Koriander	Salz
Pfeffer		

Als erstes die Salatgurke inklusive Schale in feine Scheiben schneiden. Anschließend den Koriander fein hacken und beides gemeinsam in einen Mixer geben. Eine Chilischote ebenfalls sehr fein hacken, zusammen mit der Buttermilch und dem Koriander zu den Gurken in den Mixer geben. Eine Prise Zucker hinzufügen und alles mit ein wenig Salz abschmecken. Alles im Mixer gut durchmischen. Den Abrieb einer Limette der Mischung beifügen. Die Limetten aufschneiden und auspressen und den gewonnenen Limettensaft ebenfalls in den Mixer geben und mixen. Zum Abschluss die Gurkensuppe noch einmal mit Pfeffer abschmecken, in Gläser füllen und servieren.  
Tipp:

Bei warmem Wetter kann der Limettensaft auch gut durch Champagner ersetzt und mit Eiswürfeln genossen werden.

Steffen Henssler am 30. 03. 2012