

Kalte Gurken-Buttermilch-Suppe

Für 2 Portionen

0,5 Gurke	500 ml Buttermilch	3 EL Olivenöl
1 Limette	2 Stiele Petersilie	Salz, Pfeffer
Zucker, Chili		

Die Gurke in grobe Stücke schneiden und zusammen mit der Buttermilch, dem Olivenöl und der Petersilie in einen Mixer geben und fein pürieren. Die Limette aufschneiden und auspressen. Suppe mit Limettensaft, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Abschließend mit etwas gemahlenem Chili verfeinern und das Ganze noch einmal aufmixen. Je nach Belieben die Suppe durch ein Sieb streichen und auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 03. Juni 2013