



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Kaltes Gurkensüppchen mit Forellenfilet

Zutatenliste (für 4 Personen)

1 kleine Salatgurken
1 Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
150 g Joghurt
50 g Balsamico Essig
30 g Zucker
Salz, Pfeffer, Chili gemahlen
Sahne
Kresse
geräuchertes Forellenfilet

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, grob klein schneiden und in einem Mixer zusammen mit dem Olivenöl zerkleinern. Gurken schälen und grob zerkleinern und ebenfalls im Mixer zerkleinern.

Joghurt und Balsamico Essig zugeben und alles gut durch mischen. Mit den Gewürzen abschmecken. Suppe kalt stellen.

Sahne steif schlagen. Die Suppe in einem Weck Glas anrichten und einen Klecks Sahne darauf setzen. Mit Kresse und Forellenfilet garnieren.

Guten Appetit!