

Kalte Gurken-Joghurt-Suppe



Zutaten für 2 Portionen

- 1 Salatgurke
- ½ Knoblauchzehe
- 250 g fettarmer Joghurt
- 1 EL Honig
- 1 Stängel Dill
- ½ Bio-Limette
- Prise Salz
- Prise Cayennepfeffer
- 3-4 EL Olivenöl
- 2 Scheiben Räucherlachs



Zubereitung

- 1.** Die Gurke schälen. Ein Viertel der Gurke abschneiden, klein würfeln und für die Deko zur Seite stellen.
- 2.** Die restliche Gurke in grobe Würfel schneiden und mit dem Knoblauch, 250 g Joghurt und Honig in einen Mixer geben und fein pürieren.
- 3.** Den Dill abbrausen und trocken schütteln, die Dillspitzen abzupfen und hacken. Die Limettenhälfte waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Limettensaft und Dill unter die Suppe rühren. Die Suppe mit Salz, Cayennepfeffer und Limettenschale würzen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
- 4.** Die eiskalte Suppe in Schalen füllen, die restlichen Gurkenwürfel und den in Streifen geschnittenen Räucherlachs in der Mitte verteilen und mit einer Dillspitze garnieren.

