

Das Rezept für September stammt von Pfarrhausfrau Anne Hahnlein, Sennfeld

Gurkencreme-Suppe

schmeckt warm und kalt

Zutaten:

½ Zwiebel
2 Knoblauchzehen
20 g Butter
500g Schlangengurke mit Schale
500 g Brühe
30 g Mehl (kann man auch weg lassen)
Salz/Pfeffer
200 g Sahne (oder etwas weniger)
10 g Zitronensaft
etwas Dill

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehen klein schneiden, in Butter andünsten. Gurke (grob mixen oder in kleine Stücke schneiden) mit der Brühe, Mehl, Gewürzen zu dem gedünsteten geben und ca. 10 Min leicht köcheln lassen.
Sahne, Zitronensaft und Dill zugeben, und fein pürieren.
Dazu ein Party- oder Toastbrot.