

Gurkensuppe mit Räucherlachs

Zubereitungszeit:

Halbe Stunde.

Dazu ist zu sagen:

*Außergewöhnlich aber
einfach! Und wirklich
den leckersten
Räucherlachs
besorgen!*

Reicht für 2-3 Personen.

- | | | |
|------------|--|--|
| 1. | 2 Gurken | schälen und in Stücke schneiden. |
| 2. | 2 große Zwiebeln | würfeln. |
| 3. | Die Zwiebeln und die Gurken | in etwas Öl in einer großen tiefen Pfanne dünsten. |
| 4. | Währenddessen $\frac{3}{4}$ l Brühe | mit kochendem Wasser herstellen. |
| 5. | Mit der Brühe | die Gurken und Zwiebeln ablöschen und 10 min köcheln lassen. |
| 6. | Währenddessen 100 ml Schlagsahne | schlagen. |
| 7. | 200 g Räucherlachs | in Streifen schneiden. |
| 8. | 1 Bund Dill | hacken. |
| 9. | Die Gurkensuppe mit einem Pürierstab | pürieren. |
| 10. | Den Dill | in die Gurkensuppe geben. |
| 11. | Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz | die Suppe abschmecken. |
| 12. | Die Suppe auf den Tellern mit einem Klecks Sahne und den Lachsstreifen obendrauf zusammen mit frischem Baguette | servieren und schmecken lassen. |