



Karens
Küche

Kaltes Gurken-Minz-Süppchen

ERFRISCHUNG PUR AN HEISSEN TAGEN
UND ABENDEN

ZUTATEN

1 Salatgurke
300 ml Gemüsebrühe
500 g Naturjoghurt
1 Knoblauchzehe
1 TL Salz
Prise Zucker
frischer Pfeffer
1/2 Bund Pfefferminze
rote Pfefferbeeren
Fenchelsamen
1 EL Olivenöl und zum
Garnieren

1. Gurke schälen, raspeln und 10 Minuten ziehen lassen. Knoblauchzehe pressen. Pfefferminze bis auf ein paar Blätter hacken.
2. Gurke mit allen Zutaten bis auf die Pfefferbeeren und den Fenchelsamen mischen, durch ein Sieb streichen und kalt stellen.
3. Gurkensüppchen mit Minzblättern, Pfefferbeeren und Fenchelsamen und Olivenöltropfen garnieren und in kleinen Gläsern servieren.