



Kalte Gurken-Joghurt-Suppe mit Blaubeeren

für 4 Personen

1,5 Salatgurken waschen, schälen, längs halbieren und mit einem Löffel entkernen. 4 hauchdünne Scheiben zum Garnieren abschälen. Die halbe Gurke in feine Stifte schneiden.

1 Handvoll Dill waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken.

700 g Joghurt
150 ml Milch
3 EL Olivenöl
3 EL Zitronensaft

Die ganze Gurke grob zerkleinern und mit
sowie
pürieren.
und
untermischen.

Salz und Pfeffer

Die Gurkenstifte und den Dill unterrühren, mit
abschmecken.
Die Suppe ca. 2 Stunden kaltstellen.

200 g Blaubeeren
50 g Walnusskerne

waschen, trocken tupfen und nach Belieben einige halbieren.
grob hacken.

Etwa die Hälfte der Beeren unter die Suppe rühren, nochmal
abschmecken und in 4 tiefe Teller verteilen. Mit den übrigen Beeren
und Nüssen bestreuen und je mit 1 Gurkenscheibe und etwas Dill
garnieren.

