

Gurkensüppchen mit geröstetem Brot

Für ca. 10 Gläschen:

2 St.	Salatgurken
2 Becher	saure Sahne
1 Bund	Dill
1 Prise	Zucker
1	Zitrone
	Meersalz und Cayennepfeffer
1 Stück	altbackenes Brötchen
50g	Butter

Die Gurken zur Hälfte schälen, der Längs nach vierteln, das Kerngehäuse mit einem Löffel herauskratzen und das Gurkenfleisch anschließend in grobe Stücke schneiden. In einer Schüssel oder einem hohen Mixbecher die Gurkenstücke zusammen mit der sauren Sahne, Dill, Zucker, Meersalz und Cayennepfeffer fein pürieren. Ca. 30 Minuten frosten, anschließend durchrühren, in einen Messbecher geben und in Gläser füllen.

Das altbackene Brötchen in grobe Stücke schneiden und in einer Pfanne mit der Butter goldgelb rösten. Danach auf einem Teller mit Küchenpapier etwas abtropfen lassen und kurz vor dem Servieren, am Besten noch warm, auf die Gurkensuppe geben.

Tip: Um das Süppchen noch etwas aufzupeppen passt geräuchertes Forellenfilet besonders gut dazu.