

## Rezept für die leichte Gurkensuppe mit Dill

Portionen: 4

### Zutaten

|              |                         |
|--------------|-------------------------|
| 2            | Gurken                  |
| 2-3 Zehen    | Knoblauch               |
| 1 Bund       | Dill                    |
| 1 1/2 Becher | Joghurt (à 500 g)       |
| 1 TL         | Zitronensaft            |
|              | Salz                    |
|              | Pfeffer, weiß oder bunt |



### Zubereitung

1. Gurke waschen und würfeln. Wer möchte, kann sie auch schälen.
2. Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden. Dill hacken.
3. Gurken, Knoblauch, Dill und Joghurt miteinander vermischen und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und etwas Wasser hinzufügen, wenn die Suppe flüssiger sein soll.
4. Mit Dillspitzen garnieren und servieren.

Tipp: Zu der kalten Gurkensuppe passen auch wunderbar andere kühlende Kräuter wie Minze, Salbei, Basilikum oder Koriander.