



## KALTE GURKENSUPPE

### Zutaten:

400 g Salatgurke, 100 g Petersilienwurzel, 150 ml Schlagobers,  
1 Bund Kräuter (z.B.: Kresse, Petersilie, Dill), 500 ml Buttermilch, 2 TL Kren,  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

- Gurke schälen, halbieren, entkernen und würfeln
  - Petersilienwurzel schälen und fein würfeln
  - beides mit Obers 10 min köcheln lassen
  - Kräuter waschen und fein hacken, die Gurkenmischung mit Kräutern, Buttermilch und Kren pürieren;
  - Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen
- 

