



# KALTE GURKENSUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis

**2** Gurke, geschält

**400 ml** Gemüsebouillon

**250 g** Naturjogurt

**40 ml** Weisser Balsamico-Essig

**40 g** Crème fraîche

**1** Knoblauchzehe(n), gehackt

**1 TL** Dill, fein gehackt

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten mit einem Stabmixer fein pürieren. Gut durchkühlen lassen.
2. Suppe nach Belieben garnieren und gut gekühlt servieren.