

## KALTE GURKENSUPPE



## **QimiQ VORTEILE**

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





15

5 leich

## **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.