



# 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 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Classic

**4** Gurke, geschält

**800 ml** Gemüsebrühe

**500 g** Naturjoghurt

**80 ml** Weißer Balsamico-Essig

**80 g** Crème fraîche

**2** Knoblauchzehe(n), gehackt

**2 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.