

Sommerliche Gurken-Buttermilchsuppe mit Lachs

Zutaten für 2 Personen:

- + 2 Schlangengurken
- + 1-2 Zehen Knoblauch, wenn gewünscht
- + 500 ml Buttermilch oder Joghurt natur
- + 60 g Kräuterfrischkäse / Feta / saure Sahne
- + Frischer Dill, fein gehackt oder getrockneter Dill
- + Pfeffer, Salz
- + 1 -2 EL Zitronensaft
- + Geräucherter Lachs, z.B. 50 g pro Person (Stremellachs oder Lachsfilets anbraten)
- + 2 Scheiben Vollkorntoast

Zubereitung:

Die Gurken waschen und eventuell schälen. $\frac{1}{4}$ Gurke beiseite legen. Den Rest würfeln und zusammen mit dem Knoblauch fein pürieren. Die Buttermilch, den Kräuterfrischkäse und den Dill hinzufügen, mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Lachsfilets anbraten oder Stremellachs bereitlegen.

Die $\frac{1}{4}$ tel Gurke in feine Würfel schneiden und unterziehen. Die Suppe auf Tellern mit dem Lachs und dem Toast anrichten und genießen.

