

## Gurkensuppe

Zutaten für 4 Personen

1 Salatgurke

1 kleine Zwiebel

gute Messerspitze Butter

Tropfen Öl

¼ Liter Gemüsebrühe

1/2 Liter Sahne

1 Bund frischer Dill

Pfeffer, Zucker

1 Esslöffel Tomatenmark

1 Esslöffel süßer Senf



Die Zwiebel fein hacken und zusammen mit der Butter und dem Tropfen Öl in einem Topf glasieren.

Gurke schälen und fein schneiden - ab in den Topf! Tomatenmark und Senf dazu.

Das Ganze ein bisschen angehen lassen, damit das Tomatenmark den Geschmack verliert.

Gemüsebrühe dazu, kurz köcheln lassen. Sahne dazu, frischen Dill - fein geschnitten - dazu!

Würzen mit Salz, Pfeffer, Zucker und schön aufkochen lassen.

Vor dem Servieren mit dem Mixstab kurz aufschäumen.

Um die Suppe so richtig lecker zu machen, durchwachsenen Speck in Scheiben schneiden und im Backofen ausbacken, damit er schön knusprig wird. Auf die Suppe drauflegen.

Rezept von Horst Lichter