

Gurken-Gazpacho by Melanie Raabe

Zu Gast: Melanie Raabe

Super einfach und Super lecker

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

1 große Gurke
250 g griechischer Joghurt
1 Knoblauchzehe (mindestens)
2 EL Weißweinessig
einen Bund frische Kräuter (Melanie verwendet am liebsten Dill)
Salz
Pfeffer
Feta und Walnusskerne nach Belieben

Zubereitung

1. Die Gurke in Würfel schneiden (ein paar Würfel beiseitestellen), den Knoblauch pressen, die Kräuter kleinschneiden (ein paar EL beiseitelegen). Gurke, Knoblauch und Kräuter mit dem Joghurt und dem Essig in den Mixer geben und pürieren, bis alles schön glatt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach gewünschter Konsistenz einfach noch ein bisschen Wasser oder aber Joghurt dazugeben. Die Suppe gut durchkühlen lassen.
 2. Dann: Walnusskerne in der Pfanne rösten und den Feta grob zerbröseln.
 3. Die Suppe in Schalen geben und mit Gurkenwürfeln, Feta, gerösteten Walnusskernen und Kräutern toppen.
-