



**BASF**

We create chemistry

## Kalte Gurkensuppe



10 Minuten



4 Personen



vegetarisch

### Zutaten

- 1½ Gurken
- ½ Zwiebel
- 400 g Joghurt, natur
- 40 ml Balsamico, hell
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung

- 1) Die Gurken waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel häuten und halbieren.
- 2) Nun Gurken, Zwiebel, Joghurt und Balsamico in einen Mixer geben und so lange pürieren, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3) Den Schnittlauch waschen, in kleine Ringe schneiden und die Suppe hiermit toppen.

**Guten Appetit** wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter [gastronomie.basf.de/rezepte](http://gastronomie.basf.de/rezepte)



### Unser Küchentipp

Tauschen Sie den Joghurt gegen eine pflanzliche Joghurtalternative einfach aus und Toppen diese wahlweise auch mit Blatt Petersilie oder Borretsch Kraut.

