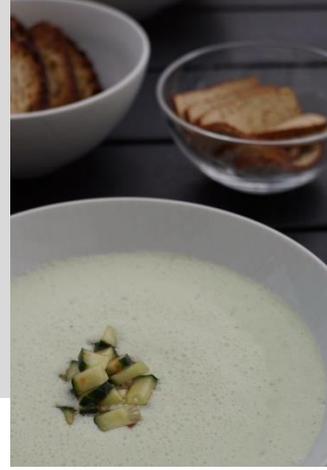




Kalte Gurken-Wasabi-Suppe

Zubereitungszeit: 15 Minuten | **Ergibt:** 4 Portionen



Zutaten

700 g Salatgurke
150 ml Mineralwasser (Medium)
129 ml Milch
30 g Wasabipaste
2 EL Sweet-Chilisauce
200 g Schmand
1 TL geröstetes Sesamöl
Saft von 2 Limetten
Salz, Pfeffer, grüner Tabasco

Zubereitung

Zunächst 600 Gurke schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Mineralwasser, Milch, Wasabi, ½ EL Sweet-Chili-Sauce, Schmand und Limettensaft im Standmixer zu einer feinen Suppe pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und grünem Tabasco abschmecken.

Restliche Gurke vom Kerngehäuse befreien und in feine Würfel schneiden. Mit der verbleibenden Sweet-Chili-Sauce und dem gerösteten Sesamöl vermengen. Mit etwas Salz abschmecken.

Die Suppe in Teller gießen und den Gurkensalat darauf anrichten.

Mein Tipp:

Zu dieser Suppe kannst du in Olivenöl geröstetes Brot und Räuchertofu reichen.