

## Gurkensuppe

### Zutaten für 4 Portionen:

2 Salatgurken (ca. 800 g)  
300 g Kartoffeln  
1 Zwiebel  
2 EL. Öl  
1000 ml Gemüsebrühe  
Salz  
Pfeffer  
125 ml Sauerrahm  
½ Bund Dill



### Zubereitung:

Gurken schälen, halbieren, Kerne entfernen, 150 g zur Seite legen. Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, waschen, 100 g zur Seite legen und den Rest grob würfeln. Zwiebel schälen, würfeln. 1 Esslöffel Öl erhitzen. Gurken-, Zwiebel- und Kartoffelwürfel andünsten. Gemüsebrühe zugießen, ca. 10 Minuten köcheln. Restliche Kartoffel und Gurke fein würfeln. 1 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelwürfel darin goldbraun braten. Kartoffel-Gurken-Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Sauerrahm einrühren. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Dill unter die Suppe rühren. Suppe mit Gurken- und Kartoffelwürfel bestreut servieren.

### TIPP:

*Wer es mag röstet etwas Knoblauch beim Zwiebel mit.*