

Kalte Garkensuppe

Kalte Garkensuppe

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 180 Minuten

Menu:[23.08.2023](#)

Creation: [Thomas Brack](#)

ZUTATEN für 4 Personen:

2 [Frühlingszwiebeln](#)
2 Esslöffel [Olivenöl](#)
0.5 dl [Noilly Prat](#)
2 dl [Gemüsebouillon](#)
1 Salatgurke gross
1 Bund [Basilikum](#)
1 Esslöffel Zitronensaft
2 Becher [Joghurt](#) griechisch, ersatzweise saurer Halbrahm (insgesamt 360 g)
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise [Cayennepfeffer](#)

Zubereitung:

Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün in feine Ringe schneiden.

In einer mittleren, eher hohen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Frühlingszwiebeln darin 2–3 Minuten andünsten. Noilly Prat und Gemüsebouillon beifügen, alles aufkochen und weitere 2–3 Minuten kochen, dann etwas abkühlen lassen.

Inzwischen die Gurke schälen, die Länge nach halbieren und entkernen. Von der einen Gurkenhälfte etwa 12 dünne Scheibchen abschneiden und für die Garnitur beiseitelegen. Die restliche Gurke in etwas dickere Scheiben schneiden.

Vom Basilikum 4 kleine Zweiglein beiseitelegen, restliche Blätter abzupfen und hacken.

Die dickeren Gurkenscheiben, das Basilikum, den Zitronensaft sowie den Joghurt oder den sauren Halbrahm zum Frühlingszwiebelsud geben und mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren. Die Suppe mit Salz, schwarzem Pfeffer und Cayennepfeffer sowie wenn nötig wenig Zitronensaft abschmecken. Bis zum Servieren kühl stellen.

Die Suppe in Tassen oder tiefen Tellern anrichten und mit den beiseitegelegten Gurkenscheibchen und dem Basilikum garnieren.

Die Suppe ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend noch einmal abschmecken und kalt servieren (wer es mag auch mit Eiswürfeln).