

Grüne Suppe mit Gurke und Basilikum

 happy-mahlzeit.com/2020/05/12/grüne-suppe-mit-gurke-und-basilikum/

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Salatgurke, aus dem Kühlschrank
- 1 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 200 – 250 g Schmand
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Mandel-oder Pistazienöl
- 1 EL Weißwein-Essig
- 100 g Mandeln
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Servier-Gläser in das Tiefkühlfach stellen.

Die Gurke schälen, in Stücke schneiden und in den Küchenmixer geben. Den Knoblauch schälen und dazugeben. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und mit Schmand, Olivenöl, Mandelöl, Essig, Mandeln, Salz und Pfeffer in den Küchenmixer geben und pürieren. Nach Belieben noch einen Schuss Mineralwasser mit Kohlensäure untermischen. So wird die Suppe noch leichter.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, in die vorgekühlten Gläser füllen und sofort servieren.

Rezept: Martin Baudrexel

Quelle: Die Kochprofis