



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Stk. Gurken
- 250 ml Joghurt
- 2 EL Sauerrahm
- 3 Stk. Knoblauchzehen
- 1 EL gehackten Dill
- 200 g Ziegenfrischkäse
- Salz
- Pfeffer, schwarz

Mein persönlicher Tipp

Der Ziegenfrischkäse kann noch mit frischen Kräutern der Saison bestreut werden - Thymian, Schnittlauch, Lavendel oder Sauerampfer!:

Rosemarie Pargfrieder

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Quellen:

- Romana Schneider & Martina Lettner: *Kursunterlage Genuss gelöffelt- köstliches aus der Suppenküche*

Geeiste Gurkensuppe mit Ziegenkäseröllchen

Zubereitung

- Eine Gurke der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.
- Die Gurkenscheiben fächerförmig übereinander schichten.
- Den Ziegenkäse mit einem Schneebesen verrühren. Käse auf die Gurkenscheiben auftragen und einrollen.
- Die andere Gurke in Stücke schneiden und gemeinsam mit Joghurt, Sauerrahm, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Dill mit einem Pürierstab mixen. Danach kalt stellen.
- Ziegenfrischkäse in Stücke schneiden und in tiefen Tellern mit der geeisten Gurkensuppe anrichten.

