Geeiste Gurkensuppe mit Ziegenkäseröllchen

Kochdauer:
Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

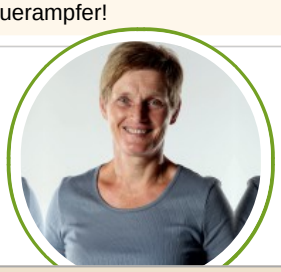
Schwierigkeit:
gut machbar

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

Foto: Ulrike Matscheko-Altmüller - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Eine Gurke der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.
- Die Gurkenscheiben fächerförmig übereinander schlichten.
- 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.

Quellen:

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

Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20