

KALTE GURKENSUPPE MIT GRAVED-LACHS-GRISSINI



ZUT

ZUBEREITUNG

1 Knoblauchzehe	in den Mixtopf geben und 2 Sek. / Stufe 8 hacken
1 Salatgurke, geschält, in Stücken	beigeben und 4 Sek. / Stufe 4 hacken
250 g griechischer Joghurt (10% fett, gut gekühlt)	
150 g Buttermilch (gut gekühlt)	
1 EL flüssiger Honig	beigeben und 20 Sek. / Stufe 3 / linksdrehen vermischen. Die Hälfte der Suppe umfüllen.
1 Bund Dill, abgezupft	in den Mixtopf geben und mit der Hälfte der Suppe 5 Sek. / Stufe 8 fein pürieren.
	Grob-pürierte Suppe in den Mixtopf geben.
Salz	
Pfeffer	
2 EL Weissweinessig	beigeben und 10 Sek. / Stufe 1 / linksdrehen vermischen. Kalt stellen.
Grissini	
2-3 EL Honig-Senfauce	Grissini zur Hälfte mit etwas Honig-Senfauce einpinseln
250 g Graved Lachs, in dünne Scheiben	um die Grissini wickeln.
3-4 EL Olivenöl	Zum Servieren Suppe in tiefe Schälchen füllen, mit Olivenöl beträufeln und Dill garnieren. Grissini dazu servieren.

