



kalte Topfen-Gurken Suppe



30 MIN.



6 PORTIONEN



ZUTATEN

250 g Cremetopfen
250 g Joghurt 3,5 %
1/4 l klare Gemüsebrühe
1 geschälte, entkernte
und gewürfelte Gurke
1 Knoblauchzehe
2 TL gehackte Dille
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten gemeinsam mixen und kaltstellen.
 2. In Gläser/Tassen füllen und gut gekühlt servieren
1. TIPP: Pikante Kräuter-Käse-Stangerl dazu reichen