

## Kalte Sommersuppe



### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Salatgurke
- 1 Zucchini
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 bis 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Öl
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 g saure Sahne
- 3 bis 4 EL frisch gehackte Kräuter
- 2 Scheiben Brot

### Zubereitung:

Die Gurke und die Zucchini schälen, die Kerne herausschaben und in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und im Öl glasig dünsten. Die Gurke und die Zucchini dazugeben, kurz schmoren lassen und mit Brühe ablöschen. Ungefähr zehn Minuten köcheln lassen, danach alles pürieren und kalt stellen.

Brotscheiben würfeln und in Öl goldbraun braten.

Die Suppe mit der sauren Sahne, Croutons und frischen Kräutern garnieren.

Rezept: Dana Doswell