

## Kalte Gurkensuppe mit Haselnüssen

Ein Rezept für 4 Personen von Christian Senff aus der Genussagentur „The big table“.

### Zutaten:

- 1,5 Salatgurken
- 500 ml Kefir
- 2 TL Apfelessig
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- 4 Radieschen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Dill
- 1 EL Gin
- 2 EL Chiliöl
- 2 TL Zitronensaft
- Haselnüsse

### Zubereitung:

1. Gurke schälen und grob würfeln. Im Standmixer zusammen mit dem Kefir fein pürieren. Die Suppe mit Apfelessig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Abgedeckt im Kühlschrank einige Stunden, am besten über Nacht, durchziehen lassen.
2. 4 Stiele Dill zur Deko beiseitelegen, restliche Dillspitzen von den Stielen zupfen und fein hacken. Alle vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel mit Gin, Chiliöl und Zitronensaft mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kalt stellen.
3. Zum Servieren Suppe nochmals mit dem Pürierstab aufschäumen und auf Teller verteilen. Restliche Dillspitzen von den Stielen zupfen und darüber streuen.