\*\* Kalte Gurkensuppe

------------------------------------------------------------

\* Zutaten:

\* 2 Gurken

\* 2 Tomaten

\* 1/2 Bund Dill

\* 1 Limette

\* 250 ml Gemüsebrühe (abgekühlt)

\* 2 EL Olivenöl

\* Currypulver

\* Salz und Pfeffer

\* optional: Curry-Mango-Tofu als Beilage

\*\* Zubereitung:

------------------------------------------------------------

1. ½ Gurke mit Schale entkernen, fein raspeln und beiseite stellen. Die restl. 1 ½ Gurken schälen und pürieren. Die Tomaten entkernen und fein würfeln. Den Dill mit einem scharfen Messer grob zerkleinern. 2. Das Streichglück mit dem Lughurt gut vermengen. Die kalte Brühe, den Saft der Limette und das Olivenöl unterrühren und mit Currypulver, Salz und Pfeffer würzen. 3. Die pürierte Gurke, die Tomatenwürfel, die Gurkenraspel und den vorbereiteten Dill hinzugeben und gründlich vermengen. 4. Mindestens ½ Stunde kalt stellen und mit den gewürfelten Tofu-Stückchen servieren.