

# Kalte Gurken-Buttermilchsuppe

## Zutaten:

500 gr. Buttermilch  
1 Becher Schmand  
1 Salatgurke  
1 Bund glatte Petersilie  
3 Essl. Olivenöl  
2-3 Essl. Zitronensaft  
grobes Meersalz, Pfeffer  
Dill, 1 Chilischote



## Zubereitung:

Die Salatgurke schälen und klein schneiden, die Chilischote und das Bund Petersilie hacken, dann alles zusammen im Mixer pürieren. Langsam das Öl und den Zitronensaft zugeben. Buttermilch unterrühren und mit Schmand verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und Dill abschmecken.

Als Einlage eignen sich Bündner Fleisch, Scampi oder Räucherlachs.

Am besten mit frischem Baguette genießen.

Guten Appetit!