

## Geeiste Gurkensuppe mit Räucherlachsstreifen

### Zubereitung

Die Gurke waschen, schälen und klein schneiden. Joghurt und Gurkenstücke pürieren. Mit Bad Ischler Kristallsalz, Pfeffer, Zitronensaft und Sauerrahm abschmecken. Den Dill waschen, Dillspitzen abzupfen und fein schneiden. Danach unter die Suppe rühren und einige Stunden durchkühlen lassen. Vom Räucherlachs die grauen Fettansätze entfernen, anschließend in dünne Streifen schneiden. Die kalte Gurkensuppe in gekühlten Suppentellern anrichten, mit dem Räucherlachs belegen, mit Dillspitzen garnieren und servieren.



### Zutaten

1 Salatgurke

1 kl. Bund Dill

Saft von 1 Zitrone

400 g Joghurt (3,6 % Fett)

4 EL Sauerrahm

100 g Räucherlachs ohne Haut

Bad Ischler Kristallsalz

Pfeffer aus der Mühle