



COLUMELLA



Zutaten für 4 Personen:

½ Zwiebel
150 g Joghurt (1,5% Fett)
1 Knoblauchzehe
Salz, schwarzer Pfeffer
1 Gurke
1 MS Chilipulver
300 ml Gemüsebrühe
1 Zitrone
1 EL frischer Dill
1 Prise Zucker
200 g Graved Lachs
4-5 TL Columella II

KALTE GURKEN-SENF-SUPPE MIT GRAVED LACHS

1. Zwiebel würfeln, Knoblauch in grobe Stücke schneiden und die Gurke schälen, halbieren, mit einem Löffel die Kerne entfernen und ebenfalls in grobe Würfel schneiden.
2. Zwiebelwürfel und Knoblauch in einem Topf mit etwas Öl glasig andünsten. Die Gurke hinzu geben, alles nochmals 2-3 Minuten dünsten, mit der Brühe ablöschen und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.
3. Währenddessen Dill von den Stilen zupfen und die Lachsscheiben in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
4. Nach 20 Minuten die Suppe abkühlen lassen, Dill und Joghurt hinzugeben und alles mit einem Stabmixer gut pürieren.
5. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Chili, einem Spritzer Zitronensaft und einer Prise Zucker abschmecken.
6. Nun den Senf mit einem Schneebesen unterrühren und die Suppe für min. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Anrichten: den Lachs in die Tellermitte geben und die Suppe darum angießen