

# GURKENSÜPPLI MIT SCHNITTLAUCH

---

## Zutaten für 4 Personen

200 g Gurken  
50 g Zucchini  
1 EL Haferflockli (zum Binden)  
7 dl Gemüsefond oder vegetabile Bouillon  
4 EL Vollrahm  
Schnittlauch, etwas Dill, Himalaya Salz

## Zubereitung

Gurken ohne Kerne und Zucchini in Stücke geschnitten im Olivenöl dünsten.

Haferflockli dazugeben, mit Gemüsefond auffüllen, ca. 30 Min. kochen, mixen, mit Himalaya Salz und Dill abschmecken. Warm oder kalt servieren. Garnitur: Feine Gurkenscheibchen, Schnittlauch gehackt, kalter, leicht angeschlagener Rahm.