

Andechser Gurkensuppe



Kurze Beschreibung

So geht's

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Gurken
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Kürbiskernöl
- ca. 100 g Borretsch
- 500 g ANDECHSER NATUR Joghurt mild
- 300 g Riesengarnelen geschält
- 1 TL Öl
- 1 EL ANDECHSER NATUR Frische Almbutter
- Salz, Fenchelsamen, Cayennepfeffer

Zubereitung

Gurken schälen, halbieren, entkernen und grob zerkleinern. Schalotten und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse salzen und im Kürbiskernöl 15 Min. weich dünsten. Etwas abkühlen lassen, dann mit dem ANDECHSER NATUR Joghurt mild und Borretsch mixen und mit Cayennepfeffer abschmecken. Kalt stellen. Die Riesengarnelen mit Salz, Cayennepfeffer und Fenchelsamen würzen, in ANDECHSER NATUR Frische Almbutter und Öl braten. Die heißen Garnelen auf der kalten Suppe servieren.

Bildquelle: Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V.

Rezepte



Andechs [Zum Rezept](#) **Pfanne**



Andechs [Green Soup](#) [Zum Rezept](#) **suppe**



Andere Rezepte
[Zum Rezept](#)

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?