

Edelgards Gurkensüppchen



Zutaten für 6 Personen:

2 mittelgroße Gurken
40 g Butter
600 ml Gemüsebrühe
600 ml Sahne
300 g Garnelen
Dill
2-3 Spritzer Tabasco
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Gurke waschen und schälen, dann halbieren und mit einem Löffel die Kerne herauskratzen. Dann die halbierte Gurke in feine Scheiben schneiden. Die Butter in einem großen Topf erhitzen. Die Gurkenscheiben andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Gemüsebrühe und die Sahne dazu geben. Mit Dill und vorsichtig mit Tabasco abschmecken. Vor dem Servieren die Garnelen in die Suppe geben und nochmals kurz aufkochen. Fertig!