



Andechser Gurkensuppe

Kurze Beschreibung

Teilen

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.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

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?