

Dill-Gurken-Suppe

1 Salatgurke	schälen, in Würfel schneiden
30 g Butter	erhitzen, Gurkenwürfel dazugeben und kurz andünsten mit
30 g Mehl	bestäuben, verrühren, mit
1 L Fleischbrühe	ablöschen, ca. 3 Minuten leicht kochen lassen
1 Eigelb)	verquirlen, in die Suppe rühren
1/8 L Sahne)	
Salz, Pfeffer, Rosmarin	würzen
1 Bund Dill	waschen, fein schneiden, in die Suppe geben
Zitronensaft	abschmecken

Beilage: frisch geröstetes Weißbrot

	Joule	Kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
Gesamtrezept	4.277	1.024	20,9 g	82,3 g	39,0 g
1 Portion	1.069	256	5,2 g	20,6 g	9,7 g

Mit freundlicher Unterstützung der Landwirtschaftskammer NRW

