



Gurkencremesuppe

2 Gurken	längs halbieren und quer in fingerdicke Scheiben schneiden.
1 Stange Lauch	in breite Ringe schneiden.
1 kleine Zwiebel	schälen und würfeln.
2 EL Öl	in einem Topf erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Lauch und Gurke hinzufügen, mit
500 ml Gemüsebrühe	angießen und ca. 10 Min. garen.
1 Bund Dill	und
1 Bund Pimpinelle oder Petersilie	hinzufügen.
1 Kästchen Kresseabschneiden und zugeben.	Das Fruchtfleisch von
1 Avocado	zufügen. Anschließend alles pürieren.
250 g Buttermilch	unterrühren. Mit
Salz, Pfeffer u. Muskat	abschmecken. Mit
125 g Sahne	-geschlagen- und Dillspitzen garnieren.