



## Internationale Küche

# Kalte Gurkensuppe-Fruchtsuppe mit Frischkäse

### Zutaten

1 große Salatgurke	abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
2 Zwiebeln	750 ml Hühnerbrühe
1 Esslöffel Öl	Salz und Pfeffer nach Belieben
1 Esslöffel Butter	1 kg reife Birnen
1/2 Teelöffel getrockneter Dill	150 g Frischkäse

### Zubereitung

Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden und zum Dekorieren zur Seite stellen.

Restliche Gurke würfeln.

Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Öl und Butter in Pfanne erhitzen und Gurke, Zwiebeln, Dill und Zitronenabrieb darin unter Rühren einige Minuten andünsten.

Hühnerbrühe zubereiten.

Birnen schälen, Kerne entfernen und klein würfeln. Dann zur Brühe hinzu geben.

10 Minuten köcheln lassen. Die Suppe danach vom Herd nehmen, Frischkäse unterrühren und die Suppe abkühlen lassen.

Kalte Suppe fein pürieren und mindestens einige Stunden kalt ziehen lassen.

Vor dem Servieren erneut abschmecken, ausrichten und mit den Gurkenscheiben garnieren.