Gurkencremesuppe

von Iris Berger

- 1 Salatgurke
- 1 Stange Lauch
- 4 T Gemüsebrühe
- 2 T Sojamilch
- 5 gestr. EL Maismehl
 - 3 TL Dill
 - 1 TL Margarine

ÖI

Kräutersalz, weißer Pfeffer, Curry

- Gurke schälen und fein reiben.
- Lauch in Ringe schneiden, mit etwas Öl dünsten.
- Geriebene Gurke zum Lauch dazugeben und weichdünsten.
- Gemüsebrühe dazugießen und pürieren, dann kurz aufkochen lassen.
- Maismehl mit etwas kaltem Wasser anrühren und zur kochenden Suppe hinzugeben, weiter köcheln lassen.
- Sojamilch und Dill hinzugeben und mit Kräutersalz, Pfeffer und Curry abschmecken und Margarine einrühren.