



Rezepte

#20

DONATI VINI

ZUTATEN



3 0 0 G S A L A T G U R K E N
5 0 0 G R E I F E T O M A T E N
1 K N O B L A U C H Z E H E
1 E I
3 E L W E I S S W E I N E S S I G
5 0 M L O L I V E N Ö L
W E I S S E R P F E F F E R
S A L Z

Zubereitung

GURKENSUPPE



DIE SALATGURKEN SCHÄLEN
UND IN DÜNNE STREIFEN
SCHNEIDEN. IN EIN SIEB
LEGEN. MIT SALZ BESTREUEN
UND ETWA 1 STUNDE RUHEN
LASSEN, DAMIT DIE GURKEN
IHRE FLÜSSIGKEIT
VERLIEREN.

SCHRITT 2 VON 6

Zubereitung

G U R K E N S U P P E



T O M A T E N Ü B E R B R Ü H E N ,
H Ä U T E N U N D P Ü R I E R E N .

D I E G U R K E N S T R E I F E N
A B B R A U S E N U N D T R O C K E N
T U P F E N . G U R K E N S T R E I F E N
U N D P Ü R I E R T E T O M A T E N
G E T R E N N T D U R C H E I N
S I E B S T R E I C H E N .

SCHRITT 3 VON 6

Zubereitung

GURKENSUPPE



KNOBLAUCH ABZIEHEN UND
AUSPRESSEN, DURCH EIN
SIEB STREICHEN, SAFT
AUFFANGEN. IN EINER
SCHÜSSEL DAS EI MIT ESSIG,
EINER PRIESE SALZ UND DEM
SAFT DER KNOBLAUCHZEHE
VERSCHLAGEN. LANGSAM
OLIVENÖL DAZUGIESSEN
UND WEITERRÜHREN,
BIS EINE ART MAYONNAISE
ENTSTEHT.

SCHRITT 4 VON 6

Zubereitung

G U R K E N S U P P E



D A S T O M A T E N P Ü R E E U N D D I E
G U R K E N C R E M E B E I M E N G E N U N D
D I E S U P P E M I T E T W A S
O L I V E N Ö L , S A L Z U N D E I N E R
P R I S E P F E F F E R
A B S C H M E C K E N .

B E I E I N E R V A R I A N T E D I E S E S
R E Z E P T E S W E R D E N D I E
G U R K E N M I T E I N E R T A S S E
J O G H U R T U N D D E M S A F T
E I N E R H A L B E N
Z I T R O N E P Ü R I E R T .

SCHRITT 5 VON 6

Zubereitung

G U R K E N S U P P E



M A N K A N N D I E S U P P E N A C H
B E L I E B E N E T W A 1 5 M I N U T E N
I M K Ü H L S C H R A N K
R U H E N L A S S E N U N D V O R
D E M S E R V I E R E N M I T
G U R K E N S C H E I B E N O D E R
R A D I E S C H E N G A R N I E R E N .

SCHRITT 6 VON 6

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI