

## angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### Gurkensüppchen mit Pernodschaum und Knusperstange

Zutaten für hausgemachtes Grissini (man kann auch fertigen Pizza-Teig verwenden):

250 g	Mehl
1,25 dl	Milch
15 g	Butter
2 g	Trockenhefe
1 TL	Salz
1 KL	Zucker
etwas	frische Kräuter zum Bestreuen

Zutaten für Gurkensüppchen:

2 Stück	Salatgurken
1 Stück	Zwiebel, gehackt
1 EL	Butter oder Margarine
5-7 dl	Gemüsebrühe
1 dl	Vollrahm
0.5 dl	Pernod oder Pastis (erst am Schluss begeben)
etwas	Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für Pernodschaum

1 dl	Vollrahm, steif geschlagen
4-5 EL	Pernod

Garnitur:

Etwas	frische essbare Blüten, Dill oder sonstige Sprossen zur Dekoration
-------	--

Als erstes den Grissini-Teig vorbereiten:

Mehl locker in eine Schüssel sieben und mit Salz mischen. Eine kleine Mulde in die Mitte drücken, Zucker und Trockenhefe dazugeben. Mit der Hälfte der Milch verrühren (Milch sollte lauwarm sein). Ca. 15 Minuten ruhen lassen. Anschliessend die Butter und die restliche Milch dazugeben und zu einem geschmeidigen, festen Teig verkneten. Den Teig wiederum ca. 20-30 Minuten aufgehen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig erneut durchkneten und in kleine Stücke aufteilen. Diese jeweils zu einer 1/2 Zentimeter dicken Stange rollen und auf ein Backblech legen. Die Stangen nochmals ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschliessend die Grissini mit warmer Milch bestreichen und nach Wunsch mit frischen klein geschnittenen Kräutern, wie z.B. Rosmarin und/oder Thymian bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. bei 220° C goldgelb backen. Vor dem Servieren etwas auskühlen lassen.

Die Salatgurke etwas schälen (nicht ganz, in der Schale sind Vitamine) und der Länge nach halbieren und den Kern mit einem Löffel herauslöffeln. Die Gurke anschliessend in etwa 2-3 cm breite Stücke zerteilen.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die in einem Topf schmelzen und die Zwiebelwürfel darin glasig werden lassen. Dann die Gurkenstücke hinzugeben, kurz anschmoren und mit dem Wasser ablöschen.

Die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Anschliessend das Gemüse mit einem Pürierstab oder im Mixer pürieren und den Rahm dazugeben. Den Pernod (optional) ganz am Schluss begeben und nur noch kurz weiterköcheln lassen. Die Gurkensuppe mit etwas Kräuter und Fleur de Sel abschmecken.

Die Suppe portionsweise auf kleine Schälchen oder Gläser verteilen und mit Sprossen, Blüten oder Dill garnieren.