**Gurkensuppe mit Lachs**

Diese Gurkensuppe mit Lachs ist ein super schnelles Suppenrezept.

Vorbereitung: 10Minuten Min.

Zubereitung: 15Minuten Min.

Gesamt: 25Minuten Min.

Portionen: 2 Personen

**Zutaten**

* 400 g Gurke etwa 1-2 Gurke/n
* 1 EL Olivenöl
* 1 Zwiebel
* 250 ml Gemüsebrühe
* 100 g Lachsfilet
* 100 g Frischkäse
* 1/2 Zitrone ausgepresst
* 1/4 Bund Dill
* Salz und Pfeffer zum Abschmecken

**Anleitung**

* Schäle die Gurke mit einem Sparschäler. Halbiere sie und entferne die Kerne mit einem Löffel. Ergibt ca. 400 g Gurke
* Schneide die Gurke in Würfel. Und gib sie mit Olivenöl und klein gehackter Zwiebel in den Topf. Schwitze die Gurkenwürfel an.

1 EL Olivenöl,1 Zwiebel

* Gieße die Suppe mit Gemüsebrühe auf. Und lass sie 10 Minuten leicht köcheln. Ca. 250 ml Brühe.
* Inzwischen kannst du das Lachsfilet anbraten. Würze es mit ein wenig Zitronensaft und Salz. Stelle es zur Seite.

100 g Lachsfilet,1/2 Zitrone

* Püriere die Suppe im Mixer. Jetzt kommt der Frischkäse dazu. Rühre so lange bis er sich gut aufgelöst hat. 100g Frischkäse
* Zum Schluss kommen noch ein wenig Zitronensaft, Dill und Salz & Pfeffer dazu. ¼ Bund Dill frisch oder TK
* Schneide das Lachsfilet klein und gib es in die Suppe. Fertig!