

Essbarer Garten Kladow

Natur erleben und genießen

Rohe Gurken-Zucchini-Suppe mit Wildkräutern

- 1 Gurke
- 1/2 Zucchini
- 1/2 grüne Paprika
- 1-2 Handvoll gemischte Kräuter: Gundermann, Giersch, Beinwell, Brennnessel, Sauerampfer
- 1 Zwiebel
- 1 Handvoll Cashewkerne
- Öl
- Salz, Pfeffer
- Blüten zum Dekorieren: Gänseblümchen, Phlox, Ringelblumen, Löwenmäulchen

Cashewkerne, zerkleinerte Gurke, Paprika, Kräuter und Zwiebel im Mixer pürieren bis es sämig aussieht Am Ende die Gewürze zugeben, kurz weiter pürieren.

Mit Blüten dekoriert servieren.