



## Tatort: Düsseldorf | Mallorca

|                                 |                                |                               |                               |                               |                    |
|---------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------|
| Startseite                      | Lesungen                       | El Gustario de Mallorca No. 3 | El Gustario de Mallorca No. 2 | El Gustario de Mallorca No. 1 | Mörderisches Duett |
| Anthologien                     | <b>Kulinarische Erlebnisse</b> | Bildergalerie Düsseldorf      | Bildergalerie Mallorca        | Event buchen                  | Kontakt / Vita     |
| Restaurants Düsseldorf          | Restaurants Mallorca           | <b>Rezepte</b>                | Esskultur                     |                               |                    |
| <b>Rezepte Mallorca/Spanien</b> |                                | Rezepte Deutschland           | Rezepte aus aller Welt        |                               |                    |

### Supa de pepino frio

### Kalte Gurkensuppe



(c) gurken \_ markt \_ Martin Abegglen \_ Flickr

Ein Rezept von Sven Dresselmann, nachzulesen im El Gustario de Mallorca und das tödliche Elixier.

#### Zutaten für 4 Personen:

- 6 Gartengurken
- 1 Becher Sahne
- Dill
- Salz
- Pfeffer
- 4 gebratene Riesengarnelen (wahlweise)

#### Und so wird es gemacht:

Die Gurken schälen und ganz fein raspeln, dann die Sahne hinzugeben und mit viel frischem, fein gehacktem Dill verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mind. 1 Stunde lang in den Kühlschrank stellen. Wer mag, brät die Riesengarnelen kurz vor dem Servieren an und legt diese heiß in den Teller, dann mit der kalten Suppe begießen. Herrlich erfrischend als Vorspeise oder als kleinen Lunch an heißen Tagen.

**Brigitte Lamberts**  
[info@brigitte-lamberts.de](mailto:info@brigitte-lamberts.de)

**Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca** bei [Facebook](#)

