

# Geeiste Gurkensuppe

## Zutaten für 10 Personen

2L	kalte Gemüsebrühe
1	Salatgurke
300 g	Gewürzgurken
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Dill
50 ml	Sahne
je 1 Prise	Salz, Pfeffer
1 EL	Essig
1 Schuss	Leinöl
1 TL	Zucker
1-2 Handvoll	Crasheis

## Zubereitung

Die Gurken raspeln und mit den restlichen Zutaten vermischen. Mit Öl und Kräutern anrichten.

# Schälgurkenröllchen gefüllt mit Kochschinken in Senfteig

## Zutaten für 10 Personen

500 g	Mehl
3	Eier
100 g	Senf
100 g	feine Gewürzgurkenwürfel
100 g	Zwiebelwürfel

## Zubereitung

Aus den Schälgurken mit einem Schäler lange dünne Streifen schneiden. Mit Kochschinken füllen und in den Teig aus Mehl, Eiern und Senf tauchen. Anschließend in Fett ausbacken.

### Guten Appetit!

Mietkoch/Küchenmeister  
Lutz Thiede  
Tel.: 0172 48 58 77 2  
E-Mail: lutzthiede60@gmx.de