

## Gurkensuppe mit Knoblauchtost

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1/2 Gurke  
2 T Gemüsebrühe  
1/3 T Sojamilch  
1 Knoblauchzehe  
2-3 Scheiben Weißbrot  
1 EL Margarine  
Pfeffer

- Gurke schälen und in halbzentimetergroße Würfel schneiden, mit der Margarine andünsten.
- Mit Gemüsebrühe aufgießen, etwa 10 min. kochen (die Flüssigkeit soll den Gurkengeschmack annehmen, die Gurken aber nicht zu weich werden).
- Sojamilch zugeben, mit Pfeffer abschmecken.
- Brot toasten, mit Knoblauch einreiben und mit Margarine bestreichen.

