

Okroschka



Zutaten für 1 große Schüssel

900 g Joghurt	3 Lauchzwiebeln
200 g Schmand	2 Bund Dill
1 Liter Mineralwasser	Petersilie
Saft einer Zitrone	4-5 Pellkartoffeln
3 (Einlege) Gurken	Salz (nicht zu wenig)
2 Bund Radieschen	Frisch gemahlener Pfeffer

Joghurt, Schmand und Mineralwasser in einer großen Schüssel glattrühren. Alles mit dem Saft einer halben bis ganzen Zitrone, frisch gemahlenem Pfeffer und einer ordentlichen Portion Salz abschmecken. Radieschen, Gurken, Kartoffeln und Lauchzwiebeln in feine Würfel, bzw. Ringe schneiden, Dill und Petersilie klein hacken und alles unter die Joghurtmasse mischen.

Die Schüssel verschließen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Kühl servieren.

Toll an heißen Sommertagen.

Guten Appetit!

Tipp: Mit ungesüßtem Soja-Joghurt und einer veganen Schmand-Alternative lässt sich die Suppe vegan zubereiten.

Stautenhof
MEIN BIOHOF