

Okroschka



Zutaten für 1 große Schüssel

500 g Joghurt
200 g Schmand
1 Liter Mineralwasser
Saft einer Zitrone
3 (Einlege) Gurken
2 Bund Radieschen

3 Lauchzwiebeln
2 Bund Dill
Petersilie
4-5 Pellkartoffeln
Salz (nicht zu wenig)
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