



Alle Zutaten
bequem bestellen:



„Okroschka“ – kalte Joghurtsuppe

Vegetarisch • 4 Portionen • Zubereitungszeit ca. 40 Min.

NOVUM
DER BIO-LIEFERSERVICE



Los geht's!



Rezept für 4 Portionen

Zubereitung ca. 40 Min.

Zutaten:

Bitte bei der Zubereitung auf die Mengenangaben achten. Die gelieferten Einheiten können abweichen.

500 g festkochende Kartoffeln
6 Eier
1 Schlangengurke
1 Bund Dill
1 Bund Radieschen
500 g Naturjoghurt
300 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
Optional:
70 g Kochschinken

Zusätzlich benötigt:

2 TL Senf
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Kochutensilien:

2 Töpfe, 1 Sieb, 1 große Schüssel

1 Kartoffeln und Eier kochen

Die **Kartoffeln** mit Schale in einen Topf geben und diesen mit Wasser füllen, dass die Kartoffeln bedeckt sind. Das Wasser salzen und auf dem Herd zum Kochen bringen. Anschließend bei mittlerer Hitze für ca. 20 – 25 Min. köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. In ein Sieb abschütten und die Kartoffeln auskühlen lassen.

Zeitgleich in einem zweiten Topf Wasser für die **Eier** erhitzen – so viel, dass die Eier davon bedeckt werden. Wenn das Wasser kocht, die Eier hineingeben und hart kochen (ca. 10 Min.). Dann die Eier herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen.

2 Gemüse schneiden

Während die Kartoffeln und Eier kochen, kann das Gemüse vorbereitet werden.

Gurke und **Radieschen** waschen, die Enden abschneiden und in kleine Würfel schneiden.

Den **Dill** fein hacken.

Die abgekühlten **Kartoffeln** und **Eier** schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

3 Zubereitung

In eine große Schüssel **Joghurt**, **Senf**, **Mineralwasser** und **Zitronensaft** geben und gut miteinander verrühren.

Das **geschnittene Gemüse**, **Kartoffeln**, **Eier** und den gehackten **Dill** hinzufügen und alles vermischen.

Optional kann noch **gewürfelter Kochschinken** hinzugegeben werden.

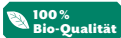
Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und für mindestens 30 Min. im Kühlschrank kaltstellen.

4 Anrichten

Nach dem Kühlen kann die Suppe direkt verzehrt werden. Einfach auf Teller verteilen und genießen.

Tipp: Falls die Suppe zu dick ist, einfach etwas mehr Mineralwasser hinzufügen.

Guten Appetit!



NOVUM – Das Gemüseabo GmbH | Industriestraße 14 | 65474 Bischofsheim | www.novum.bio
Unter DE-ÖKO-006 sind wir im Kontrollverfahren gemeldet und damit berechtigt, Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau zu vertreiben.