

Rezept

Sommersuppe

Ein Rezept von Sommersuppe, am 26.04.2024

Zutaten

2 Eier	300 g Joghurt (1,5 % Fett)
½ TL scharfer Senf	Salz
Pfeffer	100 g Radieschen
1 Bund Dill	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Eier in 9 Min. in kochendem Wasser hart kochen, dann aus dem Topf nehmen, abschrecken und abkühlen lassen. Den Joghurt mit 1 l Wasser und dem scharfen Senf in einer Schüssel gründlich verrühren. Die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken und 30 Min. kalt stellen.
2. Die Radieschen putzen, waschen und in feine Stifte schneiden. Den Dill kalt abbrausen, trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und klein hacken. Radieschen und Dill unter die gekühlte Joghurtsuppe rühren.
3. Die Suppe auf zwei tiefe Teller verteilen. Die Eier pellen und in Scheiben schneiden. Die Sommersuppe mit den Eierscheiben belegen und sofort servieren.