



2011/29 dschungel

<https://shop.jungle.world/artikel/2011/29/sommer-iii>

Sommer III

<none>

Sommeressen. Passend zur Sommerzeit und zur politischen Lage: Rezept für eine kalte griechische Gurken-Joghurt-Suppe. Für 4 Personen: 1 große Salatgurke, 3 Schalotten, 4 Becher Joghurt, 1 Becher Schmand (150 g), 200 g Cherrytomaten, Petersilie, etwas Minze, etwas Koriandergrün, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Pinienkerne. Gurke in sehr dünne Scheibchen hobeln. In eine Schüssel geben, mit etwas Salz bestreuen, etwa zehn Minuten ziehen lassen. Schalotten und Knoblauch mit dem Joghurt und dem Schmand mittels Schneebesen verrühren. Wenn die Gurken ihre Flüssigkeit abgegeben haben, diese abtropfen lassen. Flüssigkeit auffangen und mit dem Joghurt verrühren, leicht pfeffern und salzen, Kräuter (und ev. Korianderpulver) darunterrühren. Gurkenscheiben zum Joghurt geben, gut mischen, dann die Suppe zugedeckt für mindestens zwei Stunden kaltstellen. Pinienkerne ohne Fett in einer Teflonpfanne leicht rösten. Vor dem Servieren die Tomaten und die Pinienkerne unter die Suppe rühren, mit etwas Minze garnieren. AHA