



## Kalte Suppe mit saurer Sahne und frischen Kräutern



### Zutaten

#### Menge

1 kleines Bund	10	glatte Petersilie
		Radieschen
		Salz
200 g	1	Schmand
		Gurke
400 g		schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 kleines Bund		saure Sahne
3		Dill
500 g		Frühlingszwiebeln
4		Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
		Eier
1 Liter		kalt Mineralwasser
1/2		unbehandelte Zitrone
1 EL		Dijon-Senf
		Chiliflocken

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 2 Std. Ziehzeit

pro Portion: 1820 kJ, 435 kcal, 23,1 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 35,2 g Fett, 244 mg Cholesterin, 2,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



### Zubereitung

Du hast Lust auf eine kalte Sommersuppe? Dann ist unsere russische Okroschka genau das Richtige für dich! Die kalte Suppe mit saurer Sahne und ganz viel Gemüse ist super lecker und einfach die perfekte Erfrischung an heißen Sommertagen. Für die Okroschka musst du eigentlich nur die Kartoffeln und Eier kochen. Zusätzlich kommt in unsere Okroschka noch Gurke, Radieschen und Frühlingszwiebeln. Die Basis der Okroschka besteht aus saurer Sahne, Schmand, Mineralwasser und Kräutern wie Petersilie und Dill. Klingt vielleicht verrückt, aber die Kombination ist wirklich super lecker! Wir haben eine vegetarische Variante der russischen Okroschka zubereitet, aber du kannst natürlich auch noch etwas Fleischwurst zu deiner Okroschka hinzufügen. So einfach geht's:

#### Step 1:

Zuerst die Kartoffeln in Salzwasser garkochen und anschließend pellen. Die Eier kannst du hart kochen und anschließend schälen. Danach lässt du beides auskühlen.

#### Step 2:

Die Kartoffeln und die Hälfte der Eier würfeln. Die Gurke und die Radieschen kannst du, bis auf 2 Radieschen, grob raspeln. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Petersilie und Dill hackst du fein.

#### Step 3:

Jetzt den Schmand, die saure Sahne, Salz, Pfeffer, Dill, Petersilie, Saft und Abrieb der Zitrone, Senf sowie etwas Chili in einen Topf geben und verrühren. Dann fügst du die Gurke, geraspelten Radieschen, Kartoffeln, Frühlingszwiebeln und gewürfelten Eier hinzu und vermengst die Zutaten miteinander. Am Ende gießt du alles mit Mineralwasser auf. Danach nochmals abschmecken.

#### Step 4:

Nun sollte die Suppe für mindestens 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank durchziehen. Zum Anrichten gibst du die Suppe in Teller und servierst sie dekoriert mit Eier- und Radieschen-Scheiben sowie einigen Kräutern.