



TÜRKISCHE KALTE

♥ GURKENSUPPE

4 kleine Gurken

1,250 g Naturjoghurt

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

3 EL Minze fein gehackt

5 EL Olivenöl

400 ml kaltes Wasser

Salz und weißer Pfeffer



Die Gurken in ein Sieb raspeln, mit einem TL Salz vermengen und 20 Minuten entwässern lassen.

Die entwässerte Gurken in eine große Schüssel geben und Joghurt, Knoblauch, Minze und Olivenöl zugeben und abdecken dann 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren das kalte Wasser zugeben damit es schön cremig wird und mit Salz und Pfeffer abschmecken.