



Okroshka – kalte Gurkensuppe

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------------------|---------------|
| Kartoffeln, festkochend | 400 g |
| Salz | |
| Eier | 2 St. |
| Gewürzgurken | 4 St. |
| Salatgurken | 1 St. |
| Radieschen | 0.5 Bund |
| Dill, frisch | 40 g |
| Schnittlauch, frisch | 20 g |
| Krustenschinken Aufschnitt | 4 Scheiben |
| saure Sahne | 200 g |
| Mineralwasser, classic | 750 ml |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf mit Deckel, großer Topf mit Deckel, Küchenpapier

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. garen. Fertige Kartoffeln abgießen, gründlich kalt abschrecken und pellen.
2. In einem weiteren Topf ca. 1 l Wasser zugedeckt aufkochen. Eier in das kochende Wasser geben und ca. 7 Min. garen. Eier abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen.
3. Derweil Gewürzgurken etwas abtropfen. Gurken waschen, Enden entfernen und nach Belieben schälen. Radieschen waschen und Strunkansätze entfernen. Alles jeweils fein würfeln. Dill und Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Vom Dill grobe Stiele entfernen und fein hacken. Schinken mit den Händen klein zupfen.
4. Gepellte Kartoffeln und Eier ca. 0,5 cm klein würfeln. In einer Schüssel alle vorbereiteten Zutaten mit Smetana und 1 EL Gewürzgurkenfond mischen. Dann ca. 500 ml Mineralwasser unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Falls notwendig zum Auflockern weiteres Mineralwasser zugeben, sodass eine flüssige Suppenkonsistenz entsteht.
5. Okroshka in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 262 kcal |
| Kohlenhydrate | 29 g |
| Eiweiß | 9 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 13 g |