



Okroshka – kalte Gurkensuppe

Zeit gesamt
30minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
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	4 Scheiben
Aufschliff	
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