

Zaziki-Suppe

Eine kalte Suppe mit Buttermilch und gehackten Basilikumblättern

etwa 4 Portionen  gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

25 g Gewürzgurken
1 Knoblauchzehe
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
50 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
500 ml Buttermilch
1 TL Olivenöl
1 TL Kräuterssig
2 EL gehackte Basilikumblätter
Salz
Tabascoße oder
Cayennepfeffer
frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Gurke auf einer Haushaltsreibe fein reiben. Knoblauch abziehen und fein hacken.

2 Zubereiten:

Alle Zutaten gut verrühren. Die Suppe mit den Gewürzen abschmecken und im Kühlschrank etwas durchziehen lassen.