Paradeiser-Joghurt-Suppe

Kalorienarm und schnell zubereitet

Anleitung

1. Kräuter und Chilischote fein hacken, dann Paradeiser zerkleinern und alles gut vermengen.

2. Nun Joghurt mit Eigelb, Suppe, Zitronensaft und Öl verquirlen.

3. Danach Paradeisermischung unterrühren, erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein Rezept der:
AMA Marketing

Benötigte Zutaten

500 g	Premium Naturjogurt 1 %
1/8 l	Rindssuppe
1 Dose	Paradeiser geschält
1 EL	frische Zitronenmelisse
1 TL	frischer Koriander
1	Chilischote klein
2 EL	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer
1	Eigelb
1 EL	Öl