Benötigte Zutaten

120 g	Premium Naturjogurt 1 %
300 ml	Kompottsaft vom Weichselkompott (aus dem Glas)
1 EL	Zucker
1 Prise	Salz
1 geh. EL	Weizenmehl
einige Blätter	Zitronenmelisse
180 g	Kompottweichseln gekocht und entsteint
400 ml	Wasser

Kalte Weichsel-Joghurt-Suppe

mit Zitronenmelisse

Anleitung

1. Zu Beginn das Wasser erhitzen, mit dem Kompottsaft vermengen und kurz aufkochen. Dann Salz und Zucker zufügen (die Zuckermenge kann je nach Ausgangskompott variiert werden).

2. Nun das Mehl in etwas kaltem Wasser glatt rühren und in die kochende Flüssigkeit einrühren. Kurz köcheln lassen. Die Suppe soll dünn bleiben, da sie ohnehin später durch die Zugabe von Joghurt etwas sämiger wird.

3. Jetzt die Zitronenmelisse hacken und in die heiße Flüssigkeit geben. Auskühlen lassen. Das Joghurt in die zimmerwarme Suppe rühren (Joghurt darf nicht ausflocken, ggf. die Suppe kurz in den Kühlschrank stellen).

4. Vor dem Servieren durch ein Sieb laufen lassen, um die Zitronenmelissen-Blättchen zu entfernen. Die Suppe hat deren Aroma bereits angenommen.

5. Nun die Suppe in Teller geben. Die entsteinten Weichseln dienen als Suppeneinlage. Mit frischen Zitronenmelissen-Blättern garnieren.

Nährwerte pro Portion

1 g Fett 3 EW 37 Kohlenhydrate 147 kcal 3.1 BE

Ein Rezept der:
AMA Marketing