Kalte persische Joghurt-Suppe

Mit dem Rezept für eine kalte persische Joghurt-Suppe lässt sich eine echte Erfrischung für heiße Sommertage zubereiten. Nicht nur als Vorspeise für Grillabende ein wahrer Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

120 g	Walnüsse
50 g	Rosenblätter (getrocknete)
500 ml	Joghurt (griechisches)
350 ml	Eiswasser
120 g	Rosinen
0.5 Stk.	Gurken
50 g	Minze (fein gehackt)
50 g	Dille (fein gehackt)
50 g	Schnittlauch (fein gehackt)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Sumach

Zubereitung

1. Für die kalte persische Joghurt-Suppe zuerst den Ofen auf 175°C vorheizen. Dann die Walnüsse auf einem Backblech ausbreiten und für etwa 10 Minuten in den Ofen stellen, herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Währenddessen die getrockneten Rosenblätter in eine Schüssel mit Wasser legen und für etwa 20 Minuten darin liegen lassen, bis die Blätter weich sind.

3. Dann den Joghurt in einer Schüssel mit dem Eiswasser vermischen, anschließend Rosinen, Gurke, Minze, Dill, Schnittlauch, Walnüsse zugeben und gut mischen. Die Rosenblätter nun

aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und in die Joghurtmischung einrühren.

4. Zuletzt die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren, die Suppe in flache Teller füllen und mit Sumach bestreuen.

Tipp

Die kalte persische Joghurt-Suppe schmeckt am Besten mit frischem Weißbrot und einem gut gekühlten Weißwein. Die kalte persische Joghurt-Suppe kann als Vorspeise wie auch als Hauptgericht serviert werden.