# Joghurtsuppe

Die türkische Joghurtsuppe mit Reis und Minze ist nicht nur in wenigen Schritten zubereitet, sondern auch eine leichte und gesunde Alternative zu schweren Cremesuppen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 EL | Rundkornreis |
| 1 l | Wasser |
| 500 g | Naturjoghurt |
| 1 EL | Mehl |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| 2 EL | Butterschmalz |
| 1 EL | Minze (getrocknet) |
| | Salz |

## Zubereitung

1. Für die **Joghurtsuppe** den Rundkornreis in einem Topf mit dem Wasser zum Kochen bringen. Etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Danach den Herd ausschalten – die Hitze im Topf reicht für den nächsten Schritt.

2. Naturjoghurt mit Mehl glatt verquirlen, dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Die Mischung langsam zum heißen Reiswasser geben und gut verrühren. Die Suppe auf kleiner Flamme nochmals leicht erwärmen, aber nicht mehr aufkochen lassen – so bleibt der Joghurt cremig.

3. In einem kleinen Topf Butterschmalz, geschälte und klein gehackte Knoblauchzehe erhitzen. Sobald der Knoblauch goldgelb die getrocknete Minze zugeben und verrühren. Die Mischung sofort in die Joghurtsuppe rühren und mit Salz würzen. Die Joghurtsuppe anrichten und nach Belieben noch mit etwas getrockneter Minze garnieren.

## Tipp