

Kalte Bohnen-Suppe mit Joghurt & Schafskäse

 happy-mahlzeit.com/2020/02/16/kalte-bohnen-suppe-mit-joghurt-schafskäse/

Zutaten für 4 Personen:

- 800g breite grüne Bohnen
- 400g Schafs-Joghurt
- 150 - 200g Schafskäse
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 grüne Chilischote
- ¼ Liter Wasser
- 1 TL gemahlener Bockshornklee
- 1 TL Pul biber, türkische Chiliflocken
- 2 EL Olivenöl
- Olivenöl zum Beträufeln
- Basilikum
- Zitronensaft und -schale
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel fein würfeln, in einem Suppentropf im heißen Olivenöl anschwitzen, gehackten Knoblauch und gewürfelte Chili dazu, salzen und pfeffern, dann die Bohnen in Stücken (breite Bohnen oder Feuerbohnen dafür nehmen). Wenig Wasser angießen und zugedeckt alles kurz bissfest kochen.

Wenn die Bohnen nach ca. 15 Minuten gar sind, den Topf vom Feuer ziehen und etwas abkühlen lassen.

Den Schafsjoghurt unterrühren, eventuell auch einen Schuss Wasser. Mit Salz, gemahlenem Bockhornklee, Chiliflocken (Pul biber) und Zitronensaft und -schale würzen. Zum Schluss noch Schafskäse hinein bröckeln.

Die Suppe kalt servieren, mit Olivenöl beträufelt und mit zerzupftem Basilikum verrührt.

Rezept: Martina Meuth und Bernd NeunerDuttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz

Episode: Leckerer zu Karneval