



Soupe froide au yaourt

kalte Joghurtsuppe

pour 4 personnes :

1 concombre /env. 200 g, épluché et évidé
 250 g de yaourt naturels
 1 tranche pain de mie
 1 c. à s. d'huile aromatisée à l'ail
 10 brins de ciboulette
 sel, poivre, piment d'Espelette

für 4 Personen :

1 Gurke, ca. 200 g, geschält und Kerne entfernt
 250 g Joghurt natur
 1 Scheibe Weißbrot ohne Rinde
 1 EL Knoblauchöl
 10 Halme Schnittlauch
 Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette

préparation :

éplucher et évider les graines que se trouvent au centre du concombre
couper le concombre en cubes et les mixer dans un robot
Ajouter les yaourt, l'huile à l'ail et le pain e mie coupé en petits cubes (après avoir enlevé la croûte) et mixer.
Assaisonner à votre goût (sel, poivre)
 Ajouter enfin la ciboulette ciselée puis mélanger
Placer au réfrigérateur
 Servir bien frais !
 Parsemer au ciboulette et Piment d'Espelette

Zubereitung :

Die Gurke **schälen** und das Innere mit den Kernen entfernen
Die Gurke in Würfel schneiden und mit dem Mixer pürieren
 Den Joghurt, das Knoblauchöl und das Weißbrot **zufügen** (vorher Rinde entfernen und klein schneiden) und alles durchmischen
 Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer **würzen**
 Fein geschnittenen Schnittlauch zufügen und durchrühren. **In den Kühlschrank stellen.**
 Sehr kalt servieren !
 Mit Schnittlauch und Piment d'Espelette bestreuen



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

