



Griechische Gurken-Joghurtsuppe mit gebratenem Halloumi

Zutaten (für vier Personen)

1 Salatgurke
350 g Joghurt
1 Bund Radieschen
125 ml kalte Gemüsebrühe
2 EL gehackte Dillspitzen
1 1/2 EL geschnittene Minze
200 g Halloumi
1 EL Olivenöl
4 Minzkrönchen
4 Dillsträußchen
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 20 Minuten)

Gurke säubern, würfeln, im Mixer fein pürieren und in eine Schüssel geben. Joghurt und zwei Drittel der Radieschen fein geraffelt zugeben, gut verrühren. Etwas Gemüsebrühe, gehackte Dillspitzen und geschnittene Minze unterarbeiten, mit Salz und Pfeffer würzen. Halloumikäse würfeln und in heißem Olivenöl blond anbraten. Suppe in Tassen oder Terrine abfüllen, Halloumiwürfel darüber verteilen, restliche Radieschen in Streifen schneiden, darüber streuen, mit Dillsträußchen und Minze garnieren.

Nährwerte pro Portion

298 kcal - 22 g Fett - 18 g Eiweiß - 8 g Kohlenhydrate - 0,7 BE

Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch und glutenfrei.