

## Kalte Jogurtsuppe mit Kresse



### Zubereitung

1. Jogurt, Zitronensaft und Bouillon leicht schaumig rühren. Kresse hacken und zur Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen. Suppe kalt servieren.

### Zubereitungszeit

15 Minuten

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	60 kcal
Eiweiss:	5 g
Fett:	1 g
Kohlenhydrate:	8 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Dazu passt Brot.
- [Brotteig](#)

### Zutaten

500 g	Jogurt nature
2 EL	Zitronensaft
2 dl	Gemüsebouillon, kalt
50 g	Kresse
	Salz
	Pfeffer
	Tabasco