

# Kalte Joghurtsuppe

*aus: Yahoo: Suppen und Eintöpfe*

4 Becher Magermilchjoghurt  
1 Bund Radieschen  
2 Tomaten  
1 kl. Salatgurke (nicht gewachst)  
100 g gekochter Schinken  
6 grüne Oliven  
6 schwarze Oliven  
1 Knoblauchzehe  
2 EL gehackte Kräuter  
Salz, Pfeffer

Die gewaschenen Radieschen zum gut gekühlten Joghurt in eine Schüssel hobeln. Tomaten abziehen, würfeln, unterrühren. Gurke mit Schale hineinraffeln, Schinken klein würfeln, Oliven grob hacken und alles dazugeben. Salzen, pfeffern, die zerquetschte Knoblauchzehe unterrühren. Mit Kräutern überstreuen. Wer Suppen sehr kalt mag, gibt einige Eisstücke hinein. Dazu paßt leicht geröstetes Brot.