



Joghurt mit Brunnenkresse

Ca. 300 g Brunnenkresse feinhacken und in ca. 80g zerlassener Butter schmoren. Nachdem die Kresse abgekühlt ist, wird sie mit 600 g Vollmilch-Joghurt, 2 EL Zitronensaft in einem Mixer püriert. Dann mit etwas Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Zum Schluß kann man noch etwas getrocknete Zitronenverbene darüber streuen. Schmeckt eiskalt am besten. Und ... Joghurt und Zitrone unterstreichen die natürliche Schärfe der Brunnenkresse.