

Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

1 l Buttermilch
Kräutersalz
Pfeffer, weiß
150 g Radieschen
80 g Frühlingszwiebeln
150 g Erdäpfel
Öl

Mein persönlicher Tipp

In diese Suppe können auch Gurkenscheiben, Cocktailtomaten oder Paprikastreifen als Einlage verwendet werden.:

Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

Kalte Buttermilchsuppe mit Radieschen und warmen Erdäpfelchips

Zubereitung**Kalte Buttermilchsuppe mit Radieschen:**

- Die Buttermilch mit Salz und Pfeffer sehr gut verrühren.
- Die Radieschen in feine Blätter schneiden und unterrühren.
- Die jungen Zwiebeln ebenso fein schneiden und dazugeben.
- Gut verrühren und würzig abschmecken.
- Für 3 Stunden zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen.

warme Erdäpfelchips:

- Die Erdäpfel mit dem Reibeisen blättrig schaben und im heißen Fett goldgelb backen.
- Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die bunte Suppe anrichten und dann mit den noch warmen Chips garnieren und sofort servieren.