

**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 Parpikastreifen als Einlage verwendet werden.:

**Eva Maria Lipp**

Ernährungsberaterin und Kochschulleiterin in Leoben

## 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.

**Quellen:**

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept