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

Quellen:

Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

Kalte Buttermilchsuppe mit Radieschen und warmen Erdäpfelchips

Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

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.

Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20