

**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



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.