

Kalte Radieschensuppe

Zutaten

- 1 Bund Radieschen
- 1 Kästchen Kresse
- 1 Becher Buttermilch oder Kefir
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Die Radieschen waschen, den Strunk entfernen, halbieren und in eine Schüssel oder ein Gefäß legen.
- Die Kresse abschneiden, waschen und dazulegen.
- Mit der Buttermilch übergießen und pürieren, bis eine sämige Masse entsteht.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für eine Stunde kalt stellen.

Schon ist die Suppe servierbereit!