



KALTE RADIESCHENSUPPE MIT KRESSE

Zutaten:

1 Bund Radieschen (ca. 250 g), 300 g Joghurt, 300 ml Buttermilch,
1 - 2 TL Zitronensaft, 1 TL Honig, Salz, Pfeffer, 100 g Hüttenkäse,
150 g Topfen, 2 Kästchen Kresse

Zubereitung:

- Joghurt und Buttermilch in einen Mixer füllen und etwa 100 g von den Radieschen dazugeben
- Zitronensaft und Honig zugeben und alles fein pürieren und abschmecken
- etwa 2 h kalt stellen
- die übrigen Radieschen in feine Stifte schneiden oder hobeln
- Hüttenkäse und Topfen verrühren, die Hälfte der Kresse unter die Topfenmischung rühren und abschmecken
- abgekühlte Suppe noch einmal schaumig aufmixen
- Radieschenstifte auf vier Teller aufteilen und die Suppe darüber gießen
- vom Kressetopfen mit Hilfe von zwei Löffeln Nocken abstechen und auf die Suppe setzen
- mit der übrigen Kresse bestreuen und servieren

