

Kalte Radieslisuppe

Erfrischt mit dem leicht scharfen Geschmack.



30 Min

Aktive Zeit



55 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN:

- 1 Bund Radiesli, davon 2 in feinen Scheiben, Rest geviertelt **Saison**
- 1 Bundzwiebel, das Weiss grob gehackt, das Grün beiseitegelegt **Saison**
- 0,5 dl Gemüsebouillon
- 500 g Kefir
- 150 g Rahmquark
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Rapsöl
- 1 EL Rapskerne

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN

Radiesli und das Bundzwiebelweiss den Mixbecher geben. Bouillon, Kefir, Quark und Zitronensaft dazugeben, fein pürieren, würzen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Beiseitegestelltes Bundzwiebelgrün in feine Ringe schneiden. Suppe nochmals fein pürieren. anrichten, Öl darüberträufeln, Radieslischeiben, Zwiebelgrün und Kerne darüberstreuen.

Dazu passt Butterbrot.