



## Sommerliche Kartoffel-Buttermilchsuppe (kalt)

### Zutaten

- 500g Kartoffeln
- 2 Frühlingszwiebeln
- 8 Radieschen
- 1 Salatgurke
- 4 hartgekochte Eier
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 El grobkörniger Senf
- 200g Schmand
- 1 Liter Buttermilch
- Salz & Pfeffer

### Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und kochen bis sie gar sind. Dann abgießen und ausdampfen lassen. Wenn Sie kalt sind, pellen und in Würfel schneiden.

Während die Kartoffeln kochen können die Radieschen gewaschen und klein gewürfelt werden. Dann die Salatgurke schälen, halbieren und entkernen. Dann die Salatgurke nochmal längsschneiden und dann die langen Stränge in kleine Würfel schneiden. Mit den Radieschen zusammen in eine Schüssel geben.

Die Frühlingszwiebeln putzen und die Wurzeln abschneiden, danach das Weiße in feine Ringe schneiden und den Bund Schnittlauch klein schneiden und zusammen in die Schüssel zu den Radieschen- und Gurkenwürfel geben. Die Kartoffelwürfel dazu geben und alles gut vermischen.



Die hartgekochten Eier schälen, halbieren und den Eidotter entfernen. Das Eiweiß klein würfeln und zum Gemüse geben. Die Eidotter für die Buttermilchsuppe aufheben.

In einem Mixer die Buttermilch und den Schmand geben, dazu die Eidotter und den Senf geben und einmal gut durchmischen. Dann mit Salz und Pfeffer die Suppe abschmecken und kaltstellen.

Wenn beides gut durchgekühlt ist, die Kartoffel- und Gemüsewürfel in die Teller verteilen und die Buttermilchsuppe nochmal durchmischen und über die Gemüsewürfel geben. Mit Radieschen Scheiben und Schnittlauch dekorieren und servieren.

Diese Kartoffel-Buttermilch-Suppe hält 2 Tage im Kühlschrank. Am besten Einlage und Buttermilchsuppe getrennt aufbewahren.