

Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal

Professional

Radieschenkaltschale mit Brotwürfeln und Sprossen

Griß di Rezepte

Gemüse

Sommer

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Das Schwarzbrot in feine Würfel schneiden, eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Brotwürfel bei geringer Hitze darin braun anrösten. Buttermilch, Zitronensaft, Olivenöl und Milch mischen. Mit Salz, Pfeffer und Staubzucker abschmecken.

Radieschen waschen, putzen. Radieschen in feine Scheiben schneiden und in kaltem Wasser 2 Minuten einlegen.

Die restlichen Radieschen in kleine Stücke schneiden und unter die Suppe mischen und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Suppe in den Tassen verteilen. Mit Radieschensprossen, Schwarzbrotwürfeln und Radieschenscheiben garnieren. Mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen.



ZUTATEN

250 ml Buttermilch

Saft von 2 Zitronen

1 EL Olivenöl

100 ml Milch

1 Bund Radieschen

1 TL Staubzucker

Salz, Pfeffer

2 EL Radieschensprossen

2 Scheiben Schwarzbrot

1 EL Olivenöl

Pfeffer aus der Mühle