



# Chlodnik

## kalte Suppe für heiße Tage

### Zutaten

1 Salatgurke

Radieschen und Frühlingszwiebeln nach Belieben

1,5 l Buttermilch

250 ml Schmand oder saure Sahne

Dill, Pfeffer, Schnittlauch und Kräuterwürze **Feine Kräuter** oder **Brotzeit**

1,5 kg Kartoffeln (festkochend)

### Zubereitung

Salatgurke fein hobeln und mit den dünn geschnittenen Radieschen, Frühlingszwiebeln und Schnittlauch mischen, Buttermilch mit Schmand gut vermischen und dazu schütten, anschließend mit Dill und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Kartoffeln bissfest kochen und schälen.

Noch warme Kartoffeln auf Suppenteller verteilen und mit der kalten Suppe übergießen, zum Schluss noch mit der Kräuterwürze **Feine Kräuter** oder **Brotzeit** würzen.

Sehr erfrischend im Sommer.

*Guten Appetit!*