



www.badische-nudelmanufaktur.de
E-Mail:
badische.nudelmanufaktur@t-online.de



Kalte Suppe – für heiße Sommertage, oder für Ihre Gartenparty!

Zutaten für 2 Personen

500g Kefir,
50 ml. Sahne,
½ frische rote Paprika,
ca. 10 Radieschen,
½ Salatgurke,
ca. 80g Weinbergschnecke
(unsere Nudelsorte)
2 hartgekochte Eier,
frischer Dill,
Salz, Pfeffer, Saft einer ½
Zitrone

Wenn Sie mögen:

1 Knoblauchzehe
(fein mit etwas Salz
zerreiben),

wenn Sie haben:

ca. 5 Blätter Gurkenkraut
und einige Blüten davon,
und ½ Teelöffel Schabziger
Klee-Pulver.

Zubereitung

Die Nudeln ca. 8-10 Minuten kochen und dann kalt abspülen.

Paprika, Radieschen und Gurke waschen.

Paprika und Radieschen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben, die Sie nachher im Kühlschrank unterbringen können.

Die Gurke grob raspeln und dazu geben.

Die hartgekochten Eier klein schneiden und auch dazu.

Nun alle Gewürze dazu geben, auch den Dill, Zitrone, Knoblauch, Gurkenkrautblätter (klein schneiden).

Alles unterheben und einen Moment ziehen lassen.

Kefir und Sahne dazugeben und alles nochmal gut vermischen.

Eventuell noch einmal nachwürzen.

Jetzt die gekochten Nudeln unterheben.

Stellen Sie die Suppe nun mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

Wenn Sie haben, zum Servieren noch die schönen blauen Gurkenkrautblüten auf die Suppe legen.

Sieht super aus und schmeckt auch so – ehrlich!