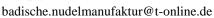


www.badische-nudelmanufaktur.de E-Mail:





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

Zutaten für 2 Personen	Zubereitung
500g Kefir,	Die Nudeln ca. 8-10 Minuten kochen und dann kalt abspülen.
50 ml. Sahne,	
½ frische rote Paprika,	Paprika, Radieschen und Gurke waschen. Paprika und Radieschen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben, die Sie nachher im Kühlschrank
ca. 10 Radieschen,	unterbringen können.
½ Salatgurke,	Die Gurke grob raspeln und dazu geben. Die hartgekochten Eier klein schneiden und auch dazu.
ca. 80g Weinbergschneckle	
(unsere Nudelsorte)	Nun alle Gewürze dazu geben, auch den Dill, Zitrone, Knoblauch, Gurkenkrautblätter (klein schneiden).
2 hartgekochte Eier,	
	Alles unterheben und einen Moment ziehen lassen.
frischer Dill,	
Salz, Pfeffer, Saft einer ½ Zitrone	Kefir und Sahne dazugeben und alles nochmal gut vermischen.
	Eventuell noch einmal nachwürzen. Jetzt die gekochten Nudeln unterheben.
Wenn Sie mögen:	
1 Knoblauchzehe	Stellen Sie die Suppe nun mindestens 1 Stunde in den
(fein mit etwas Salz	Kühlschrank.
zerreiben),	Wenn Sie haben, zum Servieren noch die schönen blauen
wenn Sie haben: ca. 5 Blätter Gurkenkraut	Gurkenkrautblüten auf die Suppe legen.
und einige Blüten davon, und ½ Teelöffel Schabziger	Sieht super aus und schmeckt auch so – ehrlich!
Klee-Pulver.	