

# Sommersuppe

JUGEND  
RAUM  
GEBEN!



Puuuh! Ganz schön warm! Ich weiß nicht, wie es dir geht, aber ich habe an so heißen Tagen oft keinen Hunger auf ein warmes Mittagessen. Deshalb gibt es hier ein Rezept für eine kalte Sommersuppe!

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht Celina aus dem Bürgerzentrum in Reislingen

## Du brauchst:

- 3 Eier
- 4 Kartoffeln
- ½ Gurke
- 1 Bund Radieschen
- Petersilie und Dill
- 2 Frühlingszwiebeln
- 0,5 l Kefir/Buttermilch
- 750 ml Mineralwasser
- 3 EL Schmand
- 1 Schuss Essig
- (150 g Geflügel-Fleischwurst)
- Salz, Pfeffer



## Zubereitung:

Koche zunächst die Eier für 10 Minuten. Dann lässt du sie abkühlen und schälst sie. Die Kartoffeln bringst du mitsamt Schale ebenfalls in einem Kochtopf zum Kochen und kochst sie anschließend auf mittlerer Hitze bis sie gar sind. Gut abkühlen lassen und anschließend von der Schale befreien.

Kartoffeln und Eier in kleine Würfel schneiden.

Die Salatgurke und die Radieschen schneidest du ebenfalls in kleine dünne Scheiben. Ich habe sie geviertelt und dann in Scheiben geschnitten. Wenn du frische Petersilie und Dill hast, dann auch die zusammen mit den Frühlingszwiebeln kleinhacken.

Meine Sommersuppe ist vegetarisch, aber du kannst auch Fleischwurst fein würfeln und hinzugeben.

Jetzt nimmst du einen Topf und vermischst Kefir, Essig und Schmand. Alles mit Mineralwasser aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann kommen alle kleingeschnittenen Zutaten hinzu.

Am besten lässt du die Suppe nun für 2 Stunden im Kühlschrank ziehen. Dann ist sie beim Servieren richtig schön kalt.

Guten Appetit!