

Kalte Schnittlauchrahmsuppe mit Schnittlauchblüten

Zutaten für 4 Personen

4-8 große Heurige Erdäpfel

½ l Sauermilch

3 EL Milch

3 Bund Schnittlauch

2 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Oivenöl und Schnittlauchblüten zum Garnieren

Ev. etwas Räucherfisch



Die Erdäpfel waschen, mit der Schale in leicht gesalzenem Wasser weichkochen, abseihen und etwas ausdampfen lassen.

Den Schnittlauch fein schneiden.

Die Sauermilch mit Sauerrahm und Milch in einer Schüssel glattrühren, den Schnittlauch und das Olivenöl zugeben, die Suppe kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, lauwarmer Erdäpfel etwas „ausquetschen“, in die Suppe geben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit den zerzupften Schnittlauchblüten bestreuen.

Das Rezept stammt aus dem Buch „Kostbare Kräuterblüten“ von Eveline Bach, Gabriele Halper und Luzia Ellert, erschienen im Löwenzahn Verlag.