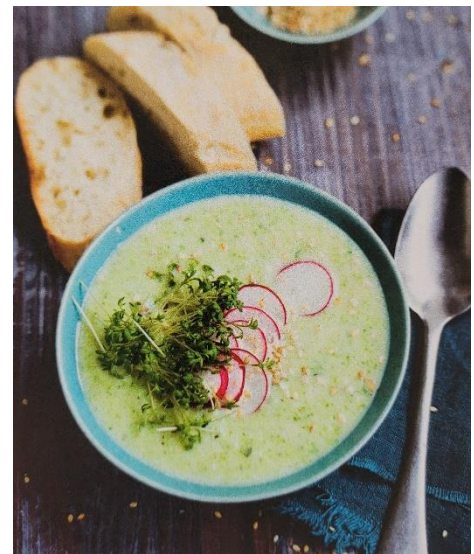




# Kresse-Kaltschale

## Zutaten für 4 Portionen:

2 Beete Kresse  
½ Bund Radieschen  
1 Salatgurke  
1 Handvoll Eiswürfel  
150ml Buttermilch  
2 EL Tahin  
400 ml kalte Gemüsebrühe  
3 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
3 EL geröstete Sesamsamen



## Zubereitung

1. Kresse vom Beet schneiden. Radieschen putzen, waschen und in Stücke schneiden. Gurke schälen, in Stücke schneiden und mit Eiswürfeln, Buttermilch, Tahin und Gemüsebrühe fein pürieren.
2.  $\frac{3}{4}$  der Kresse zugeben und alles fein mixen. Gegebenenfalls etwas Wasser bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen.
3. Suppe mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Suppe auf Teller verteilen und mit Radieschen und übriger Kresse sowie Sesam bestreut servieren. Dazu schmeckt ein Baguette – oder auch sehr gerne ein Vollkornbrötchen.