

# ZUKUNFTS-REZEPT

## KALTES RADISCHEN-SÜPPCHEN MIT GRÜN UND KÜRBISKERNEN

### Zutaten

- ca. 600g Radieschen (etwa 2 Bund) mit Grün
- 1 Becher Buttermilch
- 1-2 Eßl. Gemüsebrühe Pulver
- 1-2 Eßl. Olivenöl
- 1 TL Senf und/oder Zitronensaft nach Geschmack
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Eine Hand voll Kürbiskerne (oder andere Saaten) zum Toppen



### Zubereitung

Die Radieschen waschen, grob schneiden, salzen und für ca. 5-10 Minuten Wasser ziehen lassen. Nun zusammen mit den restlichen Zutaten pürieren oder mixen, abschmecken. Die Blätter waschen, trocken tupfen und fein hacken. In Gläsern oder Schälchen dekorativ anrichtend genießen.