

Kaltes Kräuter-Süppchen mit Knoblauch-Baguette

Für 2 Personen

400 g Petersilienwurzel	1 kleine Salatgurke	1 Stange Staudensellerie
1 Knoblauchzehe	4 Scheiben Baguettebrot	0,5 Bund gemischte Kräuter
80 g Schlagsahne	250 ml Buttermilch	2 TL Meerrettich
1 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Schlagsahne in einem Topf erhitzen. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Petersilienwurzel und den Staudensellerie schälen und in Würfel schneiden. Das Gemüse in der Sahne zugedeckt etwa zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend wieder vom Herd nehmen. Die Kräuterblätter abzupfen, einige beiseitelegen und den Rest klein schneiden. Nun die Gemüsemischung mit den zerkleinerten Kräutern, dem Meerrettich und der Buttermilch fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Die Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Das Baguettebrot mit Olivenöl beträufeln, mit Knoblauch abreiben und beidseitig in einer Pfanne rösten. Die kalte Kräutersuppe in Gläser anrichten, mit Kräuterblättchen garnieren und mit dem Knoblauchbaguette servieren.

Horst Lichter am 19. August 2011