

Sommerliche Buttermilchsuppe



Zutaten

60 g Weizen oder
½ Hafer, ½ Weizen

½ l Wasser

1-2 EL Honig
abger. Zitronenschale

½ l Buttermilch oder
Milch
evtl. 150 g Joghurt

400 g Erdbeeren oder
anderes frisches Obst der
Jahreszeit

100 ml Sahne
etwas Zitronensaft

Zitronenmelisse

Die Suppe in Portionsschälchen verteilen, mit Zitronenmelisseblättchen verzieren und kühl servieren.

Zubereitung

mahlen, in einem Topf anrösten

auffüllen, 1-2 Min. kochen und 10 Min.
quellen lassen

Honig und Zitronenschale in die abgekühlte
Suppe rühren

einrühren

putzen, kleinschneiden, unter die Suppe
mischen und kalt stellen

unterrühren

waschen