

## Radieschen-Milch mit Kresse

Zutaten  
für 4 Personen

1 Bund Radieschen  
2 Kästchen Kresse  
1 TL geriebener Meerrettich  
(frisch oder aus dem Glas)  
2 TL Zitronensaft  
500g Buttermilch  
200ml Sprudelwasser  
Meersalz  
Pfeffer

Zubereitung

- Radieschen putzen, waschen und klein schneiden. Kresse vom Beet schneiden, in einem Sieb kurz abbrausen ggf. etwas für die Deko beiseite legen.
- Radieschen, Kresse, Meerrettich und Zitronensaft mit dem Mixer fein pürieren.
- Buttermilch und Sprudelwasser dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und nochmal kurz durchmischen.
- Tipp: Frischen Meerrettich vorsichtig dosieren. Durch das Zerkleinern im Mixer wird die Schärfe erst freigesetzt.