

# KALTE VEGGIE SUPPE

mit Heinrichsthaler  
Gouda

HAUPTSPEISE

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

- 1 ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Bund Dill
- 4 hartgekochte Eier
- 3 Pellkartoffeln
- 1 Bund Radieschen
- ½ Salatgurke
- 2 ½ Becher Crème fraîche
- 1 Flasche Mineralwasser mit Kohlensäure
- 125 g Heinrichsthaler Gouda Portion

Essig  
Salz

## ZUBEREITUNG

ca. 20 min

## ZUBEREITUNG

Um den einzigartigen Geschmack dieser kalten Suppenvariation zu garantieren, zuerst die Frühlingszwiebeln und den Dill ganz fein schneiden und in einen großen Topf geben. Anschließend gut salzen und mit einem Kartoffelstampfer bearbeiten, bis der Saft austritt.

In zwei separaten Töpfen die Eier hart und die Kartoffeln schnittfest kochen. Anschließend die Eier als auch die Kartoffeln schälen und beides vorsichtig würfeln. Im nächsten Schritt die halbe Gurke und die Radieschen je nach Geschmack in feine Streifen reiben oder Würfel schneiden. Die verarbeiteten Zutaten dann in den Topf zu den Kräutern geben. Nun die Heinrichsthaler Gouda Portion zur Hand nehmen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden und dem Kräuter-Gemüse-Gemisch hinzugeben. Anschließend mit Crème fraîche vermengen.

Im letzten Schritt das Mineralwasser hinzufügen und je nach Geschmack zum Schluss noch mit etwas Essig und Salz abschmecken.

Schon ist sie fertig, unsere kalte Suppe für deinen Sommer – natürlich mit Heinrichsthaler Käse.

*Guten  
Appetit!*