

Buttermilchsuppe

Besonders im Hochsommer als erfrischende Zwischenmahlzeit oder Vorspeise genießen.

Omas Buttermilchsuppe ist beliebt wie eh und je. Dieses Buttermilchrezept ist so einfach und schnell zubereitet, dass dies wohl jeder hinbekommt. Besonders in der warmen Jahreszeit passt die vegetarische Suppe perfekt als kleine Zwischemahlzeit. Mit frischen Pflaumen schmeckt die Suppe, die auch im Norden Deutschlands sehr beliebt ist, besonders lecker.

Zutaten

- 1 l Buttermilch
- 250 ml Milch
- 2 EL Mehl
- 30 g Puddingpulver Vanille
- abgeriebene Schale von ½ Zitrone
- Salz
- Zucker

Zubereitung

- Das Puddingpulver mit der Milch gut verrühren.
- Die restlichen Zutaten zusammen in einen Topf geben und aufkochen lassen. Das angerührte Puddingpulver dazugeben, nochmals aufkochen lassen und mit Zucker abschmecken.
- Nach Geschmack können 125 g in Wasser gut aufgeweichte Dörripflaumen oder drei Scheiben getoastetes und in kleine Würfel geschnittenes Schwarzbrot oder Rosinen in die Suppe gegeben werden.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/buttermilchsuppe/>