



Radieschen-Suppe

Arbeitszeit: ca. 10 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 10 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

| | |
|---------|---------------------------|
| Blätter | von ca. 1 Bund Radieschen |
| 1 | Schalotte |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 1 EL | Butter |
| 200 ml | Bio-Gemüsebrühe |
| 150 ml | Schlagrahm |
| | Salz |
| | Pfeffer |

ZUBEREITUNG

Die Radieschenblätter waschen, trocken schütteln und etwas zerkleinern. Schalotte und Knoblauch schälen und klein schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Mit Gemüsebrühe und Schlagrahm ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Nun die Radieschenblätter hinzugeben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer keinen Pürierstab besitzt kann die Blätter im Vorhinein sehr fein hacken und mit einem Schneebesen unterschlagen.

VEGETARISCH | Topfgericht