

# Kopfsalatsuppe mit Radieschenkraut

4-Personen

---

## Zutaten:

2	-	grosse Kopfsalate
1	-	Bund Radieschen mit schönem Kraut
2	-	Schalotten, fein gehackt
3	-	EL Butter weich
7,5	-	dl Gemüsebouillon
2	-	Zitronen – Saft davon
1	-	dl Rahm
2	-	EL Bratbutter
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer schwarz aus der Mühle
etwas	-	Muskatnuss

## Zubereitung:

Salat und Radieschenkraut rüsten und waschen. Salatblätter in reichlich Salzwasser 2-Minuten kochen.

Radieschenkraut begeben und kurz mitkochen. In einem Sieb abgiessen und kalt abschrecken.

2-Esslöffel Butter erhitzen, die Schalotten darin andünsten.

Bouillon dazugiessen und alles zugedeckt 5-Minuten bei mittlerer Hitze kochen.

Inzwischen Salat und Radieschenkraut mit der restlichen Butter und Esslöffel Zitronensaft pürieren. Das Pürée in die Bouillon geben und nochmals kurz pürieren.

Rahm unterziehen und abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft. Die Suppe nochmals leicht erhitzen, aber nicht mehr stark kochen lassen.

Mit Radieschenkraut und fein geschnittenen Radieschen garnieren.

In vorgewärmte Teller oder Suppentassen servieren