

Radischensuppe

4-Personen

Zutaten:

| | | |
|-------|---|----------------------------------|
| 2 | - | Bund Radischen mit schönem Kraut |
| 2 | - | Frühlingszwiebeln mit grün |
| 1 | - | EL Butter |
| 1 | - | dl Noilly Prat |
| 8 | - | dl Gemüsebouillon |
| 1 | - | Bund Schnittlauch |
| 1 | - | dl Rahm |
| etwas | - | Salz |
| etwas | - | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |

Zubereitung:

Das Grün der Radischen abschneiden, unter kaltem Wasser gründlich spülen, trockenschütteln.

Unschöne Blätter aussortieren. Das Radischengrün in Streifen schneiden.

Die Radischen rüsten und Waschen. 8-Radischen beiseite legen, die restlichen in Scheiben schneiden.

Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem grün hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Frühlingszwiebeln darin andünsten.

Noilly Prat und Bouillon beifügen und alles 10-Minuten leise kochen lassen.

In der Zwischenzeit die beiseite gelegten Radischen klein würfeln.

In einem Pfännchen in wenig Butter 1-Minute andünsten. Beiseite stellen.

Schnittlauch in Röllchen dazu schneiden und untermischen.

Kurz vor dem servieren die Radischenscheiben und –blätter in die Suppe geben und mit dem Stabmixer oder Mixerglas fein pürieren.

Den Rahm beigeben und nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wichtig: Die Suppe nicht lange stehen lassen sonst verliert sie ihre schöne Farbe.

Sofort in vorgewärmte Tassen oder tiefen Tellern anrichten und die Radischen-Schnittlauch Mischung darüber verteilen.