



Radieschengrün-Suppe

Zutaten

für 3 Personen

- 50g Zwiebel
- Olivenöl
- Blätter von 1 Bund Radieschen
- 600ml Gemüsebrühe
- 1 Kartoffel
- 200g Sahne
- Salz & Pfeffer

Besonderes Zubehör

Schwierigkeitsgrad

Leicht

Zubereitungszeit

15 Minuten
+25 Minuten Kochzeit



Zubereitung

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die geschälte und in Würfel geschnittene Kartoffel dazugeben und 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Radieschenblätter waschen, abschütteln, grob hacken und mit der Sahne zugeben und alles pürieren. Noch einmal alles aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.