



Für die „Gärten der Begegnung“ Sarah Wieners

Radieschensuppe

Zutaten für 4 Personen:

2 ganz frische Bund Radieschen mit Grün
1 kleine Zwiebel
1/2 Stange lauch
2 große mehlig kochende Kartoffeln
2 EL Olivenöl
1 1/2l Gemüsebrühe
100g Sahne
Salz, Pfeffer

:: :: ::

Zubereitung:

1. Radieschen mit Grün gründlich waschen. Das Grün abschneiden, verlesen und etwas kleiner schneiden. Die Radieschen putzen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Lauch waschen und in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
2. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin andünsten. Lauch, Kartoffelwürfel und Radieschengrün dazugeben. Kurz mitschwitzen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Etwa 15 bis 20 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffeln zerfallen.
3. In der Zwischenzeit die Radieschen groß raspeln und beiseite stellen. Die Suppe mit dem Mixstab pürieren. Sahne zugießen, die Suppe noch einmal erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Suppe auf tiefe Teller verteilen und mit den geraspelten Radieschen bestreut servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Eure

Sarah Wiener