

Rezept

Cremesuppe von Kartoffeln und Radieschenblättern

Ein Rezept von Cremesuppe von Kartoffeln und Radieschenblättern, am 11.12.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Bund Radieschen mit makellosen Blättern (am besten in Bio-Qualität) | 1 kleine Zwiebel |
| 1/2 EL Joghurt-Butter | 1 mehligkochende Kartoffel (ca. 70 g) |
| 2 EL Sojacreme (zum Kochen und Verfeinern)
weißer Pfeffer aus der Mühle | 400 ml klare Gemüsebrühe |
| 2 TL Zitronensaft | Salz |
| | frisch geriebene Muskatnuss |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Die Radieschen von den Blättern trennen. Die Blätter waschen und putzen, einige zarte Blätter beiseitelegen, den Rest grob zerschneiden. 3 schöne Radieschen für die Garnitur beiseitelegen, die übrigen anderweitig verwenden.

2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Kartoffel waschen, schälen und klein würfeln.

3. Die Butter in einem Topf erhitzen, zerkleinerte Radieschenblätter und Zwiebel darin 2 Min. unter gelegentlichem Rühren andünsten. Kartoffelwürfel unterrühren. Die Brühe zugießen. Alles aufkochen und zugedeckt 15-20 Min. bei kleiner Hitze kochen lassen.

4. Beiseitegelegte Radieschen waschen, putzen und ungeschält in möglichst dünne Scheiben schneiden.

5. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Sojacreme unterrühren und die Suppe kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

6. Die Cremesuppe nochmals kurz aufmixen. In vorgewärmten Tellern anrichten und mit übrigen Radieschenblättern und den Radieschenscheiben garniert servieren.