Rezept

Gurken-Radieschen-Suppe mit Krabben

Ein Rezept von Gurken-Radieschen-Suppe mit Krabben, am 24.05.2025

Zutaten

1	Zwiebel (ca. 80 g)
15 g	Rapsöl (1 1/2 EL)
½ Bund	Radieschen (mit Blättern)
600 g	Gemüsebrühe
80 g	Schmand
	Pfeffer
1 Stück	Bio-Zitronenschale
1	Salatgurke (ca. 400 g)
2	Essiggurken
½ Bund	Dill
	Salz
100 g	Nordseekrabben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 9 g F, 7 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen, halbieren, mit der Zitronenschale durch die Messbecheröffnung auf das laufende Messer 3 Sek. / Stufe 8 fallen lassen und zerkleinern. Alles mit dem Spatel am Topfrand nach unten schieben und mit dem Öl 3 Min. / 120° / Stufe 1 dünsten.

2. Die Gurke waschen. Die Radieschen putzen und waschen. Die Hälfte der Radieschenblätter waschen und beiseitelegen. 1 Radieschen in Scheiben schneiden, die übrigen mit Gurke und Essiggurken in 3 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und 3 Sek. / Stufe 5 zerkleinern. Die Brühe dazugießen und alles 15 Min. / 100° / Stufe 2 kochen.

3. Dill waschen und trocken schütteln. Dillspitzen abzupfen und bis auf einen Rest nach Ende der Kochzeit mit 50 g Schmand und den beiseitegelegten Radieschenblättern zur Suppe geben. Alles salzen, pfeffern und 20 Sek. / Stufe 8 pürieren. Die Suppe mit übrigem Schmand und den Krabben anrichten und mit restlichem Dill und Radieschenscheiben garniert servieren. Zum Mitnehmen Suppe, Krabben und Schmand-Topping separat in dicht schließende Boxen füllen.