

Rezept

Kopfsalatsuppe mit Radieschengrün

Ein Rezept von Kopfsalatsuppe mit Radieschengrün, am 09.06.2026

Zutaten

2 große Kopfsalate	1 großes Bund Radieschengrün (von 1 Radieschenbund abschneiden)
Salz	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	3 EL weiche Butter
3/4 l Gemüsebrühe	3-4 EL Zitronensaft
100 g Sahne	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	2 Prisen Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Den Salat in einzelne Blätter teilen, unschöne Stellen wegschneiden. Die Blätter waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Radieschenblätter abschneiden, verlesen, waschen und abtropfen lassen. Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen, Salatblätter hineingeben und 1-2 Min. kochen. Die Radieschenblätter dazugeben und ganz kurz mitkochen. Dann beides zusammen sofort in ein Sieb gießen, mit kaltem Wasser abbrausen (so behalten die Blätter ihre grüne Farbe) und abtropfen lassen.
2. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem Topf 2 EL Butter erhitzen, darin Schalotten und Knoblauch andünsten. Die Brühe dazugießen und zugedeckt 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen.
3. Inzwischen die übrige Butter, 2 EL Zitronensaft und den Salat mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Püree in die Brühe geben, eventuell nochmals durchpürieren. Die Sahne angießen, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker und restlichem Zitronensaft abschmecken. Die Suppe leicht erhitzen, dabei aber nicht mehr kochen lassen. Die Suppe schmeckt sowohl warm als auch kalt.