

Rezept

Radieschengazpacho

Ein Rezept von Radieschengazpacho, am 26.04.2024

Zutaten

4 Bund Radieschen mit Grün	2 Knoblauchzehen
1 Bio-Zitrone	1 Handvoll Eiswürfel (ersatzweise Crushed Eis)
5 EL Tahin (Sesampaste)	1 TL Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	1 gehäufter EL fermentierte Cashewcreme (ersatzweise vegane Crème fraîche)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal, 13 g F, 6 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Das Grün von den Radieschen schneiden und zwei Handvoll davon verlesen. Dann Radieschen und Grün waschen, trocken schütteln bzw. abtropfen lassen. Vier schöne Radieschen in feine Scheiben schneiden und beiseitelegen, den Rest vierteln. Das verlesene Grün in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und halbieren. Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
2. Radieschenstücke, Knoblauch, Zitronensaft, 500 ml eiskaltes Wasser, Eiswürfel, Tahin und Salz mit dem Pürierstab sehr fein mixen.
3. Die Suppe auf 4 Schüsseln verteilen, mit dem Radieschengrün und den -scheiben sowie der Zitronenschale garnieren. Etwas Pfeffer und jeweils einen Klecks Cashew-Hafer-Creme darüber geben und sofort servieren.