Rezept

Radieschengrünsuppe

Ein Rezept von Radieschengrünsuppe, am 08.10.2026

Zutaten

2-3 Bund	Radieschen mit frischem Radieschengrün
2 EL	Butter
	Salz
2 EL	Ziegenfrischkäse
1 Bund	Frühlingszwiebeln
800 ml	Gemüsebrühe
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Das Radieschengrün waschen, trocken schütteln und grob hacken. 2 Radieschen beiseitelegen und den Rest anderweitig verwenden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

2. Die Butter in einem Topf erhitzen, Radieschenblätter und Frühlingszwiebeln darin ca. 3 Min. andünsten, die Brühe angießen. Alles aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Den Topf beiseitestellen. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die beiseitegelegten Radieschen waschen, mit dem Ziegenfrischkäse in einen Rührbecher geben und pürieren. Als Garnitur zur Suppe reichen.