

Rezept

# Radieschengrünsuppe

Ein Rezept von Radieschengrünsuppe, am 23.04.2024

## Zutaten

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>2-3 Bund</b> Radieschen mit frischem Radieschengrün | <b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln |
| <b>2 EL</b> Butter                                     | <b>800 ml</b> Gemüsebrühe       |
| Salz   | Pfeffer                         |
| <b>2 EL</b> Ziegenfrischkäse                           |                                 |

## 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.