



Swissradies

Radieschen-Crèmesuppe



©Photo: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

Arbeitszeit: 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

3 Bd.	Radieschen (mit Blättern)
150 g	Kartoffel (mehligkochend)
1 Stk.	Schalotte
2 EL	Butter
900 ml	Gemüsebrühe
100 g	Crème fraîche
1 Prise	Salz
etwas	Pfeffer
wenig	Muskatnuss (gerieben, frisch)

Zubereitung:

- Radieschen gründlich waschen. Etwa 10 Radieschen putzen und beiseitelegen, übrige mit Blättern grob zerkleinern. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Schalotte abziehen und würfeln.
- Butter in einem Topf erhitzen. Schalotte darin glasig dünsten. Kartoffeln und Radieschen mit Grün zugeben, anschwitzen. Brühe angießen, aufkochen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- Mit einem Stabmixer fein pürieren. Crème fraîche unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. 5 der übrigen Radieschen in Scheiben, 5 in feine Würfel schneiden. In die Suppe rühren, Suppe auf vorgewärmte Schalen verteilen.