



## Radieschen-Kartoffel-Cremesuppe mit Minze

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 400 g Radieschen mit frischen Blättern
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 400 g Kartoffeln
- 800 ml Gemüsebrühe
- 4 Stiele Minze
- 100 g Sahne
- 2 EL Rapsöl
- Salz und schwarzer Pfeffer  
(frisch gemahlen)



## Zubereitung:

Radieschen von den Blättern trennen (Blätter beiseitelegen), putzen, waschen und bis auf vier Stück fein hacken. Die Blätter waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, abspülen und in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.

Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen, die Kartoffelwürfel hineingeben und ca. 15 Minuten kochen lassen. Nach etwa 10 Minuten Garzeit die gehackten Radieschen mit dem kleingeschnittenen Grün und den Frühlingszwiebeln dazugeben und mitköcheln lassen.

Die Minze abbrausen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Die übrigen Radieschen in dünne Scheiben schneiden.

Die Suppe pürieren, dann die Sahne unterrühren und die Suppe noch einmal kurz erhitzen (nicht kochen) und mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken.

Beim Anrichten der Suppe mit den Radieschenscheiben sowie den Minzestreifen garnieren und mit dem Rapsöl beträufeln. Dazu passt frisches Baguette.

Guten Appetit!

