

2 rasche Radieschensüppchen

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Radieschen	5 Bund
Sauerrahm / saure Sahne	50 g
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	2 Stk.
Butter	2 EL (Esstlöffel)
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	1 Liter
Radieschensprossen	50 g

Zubereitung:

Radieschen von dem Grünen trennen.

Radieschen, das Grüne von den R. und Lauch waschen, Radieschen und Lauch klein schneiden und in Butter anschwitzen.

Mit heißer Suppe ablöschen und ca. fünf min. kochen lassen.

Die Hälfte der Suppe in einen Topf geben und mit dem Grünen von den Radieschen noch einmal eine Minute lang kochen.

Beide Suppen mit dem Mixstab pürieren, durch ein Sieb streichen und abschmecken.

Noch einmal erhitzen und je 25 g Sauerrahm in beide Suppen mixen. Die grüne und die rosa Radieschensuppe pro Person in 2 Tassen füllen und mit Radieschensprossen bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-217-2-rasche-Radieschensueppchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at