

Radieschenblättersuppe (Vorspeise)

Zutaten:

Blätter von 1 Bund Radieschen – 1 Zwiebel – 1 Knoblauchzehe – 1 EL Butter – ca. 400ml Gemüsebrühe – etwas Weißwein
– Saure Sahne – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Die Radieschenblätter waschen, trocken schütteln und grob hacken
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Butter in einem Topf zerlassen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten
- Radieschenblätter zugeben kurz mit dünsten
- Mit Gemüsebrühe ablöschen und 5-10 Minuten zugedeckt köcheln lassen
- Die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Weißwein abschmecken
- Mit einem Klecks Saurer Sahne servieren

Wir wünschen guten Appetit!

