



Radieschen-Suppe mit Alfalfasprossen

Rezept von Vera Spellerberg

Zutaten

- 300 g Naturjoghurt
- 50 g Sahne
- 1 TL Sahnemeerrettich
- 200 g Radieschen
- 2 EL Olivenöl
- 1 Schalotte
- 150 ml Gemüsebrühe (Bio)
- 1 Spr. Zitronensaft (oder etwas Abrieb)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Die Radieschen putzen und waschen. 1/3 der Radieschen in Scheiben schneiden, die restlichen grob zerkleinern und in den Mixer geben. Die feinen Blätter des Radieschengrüns aussortieren, fein hacken und zur Seite stellen.
- Joghurt, Meerrettich, Salz, Pfeffer, 1 EL Olivenöl, Sahne und 1/3 Radieschengrün ebenfalls in den Mixer geben. Alles fein pürieren. Die Gemüsebrühe angießen und nochmal glatt pürieren, sodass eine schöne, suppenartige Konsistenz entsteht. Gemüsebrühe so lange angießen, bis die Suppe optimal ist. Nur wenig Zitronensaft unterrühren, damit die Sahne nicht gerinnt. Alternativ etwas Zitronenabrieb an die Joghurtmasse geben.
- Gehacktes Radieschengrün und fein gewürfelte Charlotte in einem EL Olivenöl dünsten und mit Pfeffer und Salz würzen.
- Radieschen-Kaltschale auf Teller füllen und mit Radieschen und Radieschengrün garnieren! Dazu passt geröstetes Brot mit Butter

Guten Appetit!