

# Radieschen-Suppe

nach [Essen-und-trinken.de](http://Essen-und-trinken.de)

## Zutaten: für 2 Personen

1 Bund Radieschen  
1 halbes Bund Petersilie oder Dill  
1 Zwiebel  
2 EL Butter  
400 ml Gemüsebrühe  
200 ml Schlagsahne  
3 vorgekochte Kartoffeln  
(vom Vortag)  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

## Zubereitung:

Radieschen putzen, in dünne Scheiben schneiden. Die inneren Blättchen fein hacken. Petersilien- oder Dillblätter abzupfen und hacken. Zwiebel fein würfeln, mit 2/3 der Radieschenscheiben in zerlassener Butter andünsten. Gemüsebrühe zugießen, gewürfelte Kartoffeln dazugeben aufkochen und zugedeckt 5 Min. bei milder Hitze kochen lassen.

Petersilie oder Dill (bis auf 2 EL) und Radieschengrün zugeben und mit einem Pürierstab sehr fein pürieren. Mit Schlagsahne erneut kurz aufkochen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken. Mit übrigen Radieschenscheiben und Petersilie oder Dill anrichten. Als Vorsuppe oder mit frischem Brot als Hauptgericht!



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra  
Telefon: 015755179088 | E-mail: [info@obsthof-grossmonra.de](mailto:info@obsthof-grossmonra.de)