



# RADIESCHENGRÜN SUPPE

JULIAS NACHHALTIGE KÜCHE

## ZUTATEN

- 2-3 Bund Radieschengrün
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 EL Butter
- 800 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Nach Belieben: Crème fraîche

## ZUBEREITUNG

**01** Das Radieschengrün waschen und grob hacken. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen, Radieschenblätter und Frühlingszwiebeln darin ca. 3 Minuten andünsten und mit Brühe aufgießen. Alles aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

**02**

Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Crème fraîche verfeinern.

**03**

**TIPP:** Dazu passt wunderbar eine Ziegenfrischkäse-Garnitur: 2-3 Radieschen waschen und mit 2 EL Ziegenfrischkäse in einem Rührbecher pürieren und als Garnitur zur Suppe reichen.