

Radieschen-Suppe mit Frischkäse und Kresse

Zutaten | 4 Portionen

2 Bund	Frische Radieschen
6	Schalotten
2 TL	Butter
1 l	Wasser
4 TL	gekörnte Gemüsebrühe
200 g	Frischkäse
4 EL	saure Sahne
2 Pck.	Kresse
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: 25 Min.

Zubereitung:

- Die Radieschen putzen und waschen.
- Die Schalotten abziehen und fein würfeln.
- Butter in einem Topf erhitzen und ca. 3/4 der Radieschen und die Schalotten hineingeben.
- Bei schwacher Hitze anschwitzen lassen, nicht bräunen.
- Wasser mit gekörnter Brühe zufügen und knapp 10 Min. sanft kochen lassen.
- Die restlichen Radieschen (geben den pikanten, scharfen Geschmack - gekochte Radieschen werden mild), den Frischkäse und die saure Sahne dazugeben.
- Die Suppe pürieren.
- Nochmals erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.
- Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Kresse abbrausen, und trocken tupfen.
- Die Suppe auf 4 Teller oder Suppentassen verteilen, mit Kresse bestreuen und sofort servieren.

Tipp:

Wer mag, kann auch noch einen Spritzer Zitronensaft zum Abschmecken nehmen.
Sollte keine Kresse zur Verfügung stehen, schmeckt es ebenso gut mit Schnittlauch oder Dill.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 593 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
200 kcal	14,8 g	7,48 g	9,09 g	186 mg