

## Bunte Radieschensuppe

Zutaten  
für 4-6 Personen

12 Radieschen  
150g Radieschenblätter  
200g mehligkochende  
Kartoffeln  
1 Scharlotte  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Margarine  
ca. 800ml Gemüsebrühe  
Salz  
Pfeffer  
n.b. (Soja-)Sahne

Zubereitung

- Radieschen putzen und waschen, die Radieschenblätter waschen, trocken schütteln und grob hacken. 3-4 Radieschen in feine Scheiben schneiden oder hobeln für die Deko, den Rest in sehr feine Würfel schneiden.
- Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Scharlotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
- Die Margarine in einem Topf erhitzen, Scharlotte und Knoblauch darin andünsten. Kartoffeln und Radieschenblätter dazugeben und die Brühe angießen. Bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Ggf. Sahne unterrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gewürfelten Radieschen untermischen und kurz erhitzen.
- Die Radieschencremesuppe auf Teller verteilen und mit den Radieschenscheiben garniert servieren.