

RADIESCHENSUPPE

Kategorie: **ABENDESSEN** **MITTAGESSEN** **SUPPEN** **VEGETARISCH** **VORSPEISEN**



Zutaten für 1 Portion:

- 0.5 Bund Radieschen
- 25 g Möhre
- 25 g Zwiebel
- 0.5 Stück Knoblauch
- 5 g Butter
- 200 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Sahne
- 1 Stück Eigelb
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Radieschen in feine Streifen schneiden. 1 EL für die Dekoration beiseite stellen.

Möhren schälen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauchzehe schälen und zerdrücken.

Die Butter in einem Topf schmelzen. Möhren sowie Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Knoblauch hinzufügen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Radieschenstreifen hinzufügen. Mit dem Pürierstab fein pürieren.

Sahne und Eigelb miteinander verquirlen und in die Radieschensuppe gießen. Unter ständigem Rühren nochmals langsam kurz aufkochen lassen, bis sie sämig wird und nicht gerinnt. Mit Salz abschmecken.

In Tellern anrichten und mit den restlichen Radieschenstreifen garnieren.