

Rezept für Radieschen-Erdäpfelcremesuppe

Portionen: 4

Zutaten

1	Zwiebel, groß
1	Knoblauchzehe
1 Handvoll	Suppengemüse
300 g	Erdäpfel
	Pflanzenöl zum Anbraten
500 ml	Wasser
1 Bund	Radieschen mit frischem Blattgrün
	Salz & Pfeffer
1 Prise	Kümmel
1	Lorbeerblatt
1 Schuss	Obers (oder eine pflanzliche Alternative)



Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und mit dem Suppengemüse und den Erdäpfeln klein schneiden.
2. Alles in etwas Öl goldbraun anrösten. Mit Wasser aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und das Lorbeerblatt begeben.
3. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, dann die Radieschen klein schneiden und dazugeben. Kurz mitkochen lassen. Die Hälfte des Radieschengrüns klein hacken und mitkochen.
4. Pürieren, einen Schuss Obers dazugeben und Abschmecken.

Tipp: Obenauf mit dem restlichen gehackten Radieschengrün anrichten.