

Schnelles Radieschen-Rucola-Süppchen

Zutaten:

Blätter von einem Bund Radieschen, 50 Rucola, 1 EL Butterschmalz, 1 kl. Zwiebel, 0,5 l Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, mediteranes Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat, 1 Prise Zucker, 1 Spritzer Zitronensaft, nach Bedarf etwas Mondamin oder eine Mehlschwitze. Zum Anrichten etwas Mondamin oder Schnittlauch.

Zubereitung:

Die klein geschnittene Zwiebel im Butterschmalz andünsten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Die gut gewaschenen Radieschenblätter (könnten sandig sein) und den Rucola dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Alles mit dem Mixstab pürieren und mit der Sahne und den Gewürzen nochmals aufkochen lassen. Wenn die Suppe zu dünn ist, kann man noch mit Mondamin oder einer Mehlschwitze eindicken. Mit den oben genannten Gewürzen abschmecken. Mit Radieschen und Schnittlauchröllchen anrichten. Ein leckeres Vorsüppchen oder mit einer Scheibe Brot ein kleiner Snack für den kleinen Hunger.

Mein Tip:

Eine Prise Curry als Tooping gibt den Süppchen das gewisse Etwas.

Guten Appetit!