



## REZEPT DER WOCHE

# Radieschen-Lauch-Suppe

### Zutaten

#### **Für die Suppe:**

1 Bund Radieschen mit Grün

1 Stange Lauch

2 Kartoffeln

2 Zehen Knoblauch

etwas Petersilie (frisch oder getrocknet)

600ml Gemüsebrühe

100g Crème Fraiche

1 Schuss Weißweinessig

Pfeffer

Muskat

#### **Für die Croutons:**

2 Scheiben schon etwas trockeneres Brot

Bratöl

Salz, Pfeffer

italienische Kräuter, getrocknet

### Zubereitung

Radieschen und das Grün voneinander trennen. Das Grün grob hacken und die Radieschen vierteln. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.

In einem Topf in etwas Öl die Lauchringe, Kartoffelstücke und Radieschen anschwitzen. Knoblauch hacken, hinzugeben und kurz mit andünsten.

Nach einigen Minuten das gehackte Radieschengrün hinzugeben und ebenfalls kurz mit andünsten. Anschließend mit Gemüsebrühe ablöschen, mit Pfeffer und Muskat würzen und alles bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Inzwischen die Croutons vorbereiten. Dafür die Brotscheiben in kleinere Würfel zerschneiden und diese mit reichlich Bratöl in einer Pfanne anbraten, bis sie fein geröstet sind. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.

Zu der fertig gekochten Suppe Crème Fraiche und einen Schuss Weißweinessig hinzufügen und alles mit einem Pürierstab cremig pürieren. Ggf. nochmal mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

Die Suppe zusammen mit den frisch gerösteten Croutons genießen. Guten Appetit!