

# Radieschenblättersuppe

## Zutaten

200g Kartoffeln,  
40g Fett,  
20g Mehl,  
2 Knoblauchzehen,  
4 Bund Radieschen,  
2 Bund Frühlingszwiebeln,  
1,5l Gemüsebrühe,  
Salz, Pfeffer,  
100g Ziegenfrischkäse,  
100ml Sahne

## Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden (wenn die Würfel nicht klein sind, muss die Suppe danach länger kochen).

Die Radieschen Blätter waschen und grob hacken.

12 Radieschen waschen, klein schneiden und zur Seite legen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden, ca. 2EL Zwiebelgrün zu den Radieschen legen.

Die Butter in einem Topf erhitzen. Kartoffeln, Radieschen Blätter, Knoblauch (hineinpressen) und Frühlingszwiebeln dann ca. 3 Minuten andünsten. Das Mehl darüber streuen und mit der Brühe ablöschen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen. Wenn die Kartoffeln durch sind, mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Die beiseitegelegten Radieschen und Zwiebeln mit dem Ziegenfrischkäse in ein Rührbecher geben und pürieren, wenn es zu dick ist, 1EL Milch dazugeben. Als Garnitur zur Suppe verwenden.