

Radieschenblättersuppe



- ❖ Blätter von etwa 4 Bd. Radieschen
 - ❖ Butter
 - ❖ 4 mittelgr. Kartoffeln

 - ❖ $\frac{1}{2}$ l Gemüsebrühe

 - ❖ Sahne (Menge nach Geschmack)
 - ❖ Wein oder Sekt
 - ❖ Salz, Pfeffer
- entstielen, waschen
 - Blätter darin andünsten
 - schälen, waschen, würfeln, zu den Blättern geben
 - darin alles etwa 20 Min. weich dünsten
 - pürieren
 - mitmixen
 - abschmecken
 - würzen

Mit gerieb. Käse bestreut servieren (der Käse kann aber auch den Geschmack stören).

Aus den übrig gebliebenen Radieschen mit Gurkenscheibchen einen feinen Salat bereiten (z.B. mit Salz, Pfeffer, Senf, Essig, Öl, Sahne, Dill, Schnittlauch), dazu ein Baguette, und fertig ist ein schmackhaftes Abendessen.

Ein kleines Gläschen kühler Pinot Noir rundet das Ganze angenehm ab, für die Kinder gibt es Tee aus frischen Blättern Pfefferminze und Zitronenmelisse.

Guten Appetit!