

### Radieschensuppe

für 4 Personen

- 2 Bund Radieschen mit Kraut
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Butter
- 2 dl Verjus
- 6 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Rahm
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Piment
- 1 Prise Curry

Das Grün der Radieschen in Streifen schneiden. Die Radieschen in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün hacken.

Die Frühlingszwiebeln und die Hälfte der Radieschen im Butter andünsten. Verjus und Bouillon beifügen und alles 10 Minuten leise köcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren die restlichen Radieschenwürfel und -blätter in die Suppe geben und diese mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Rahm beifügen und die Suppe nochmals aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Piment und Kurkuma abschmecken.

**Wichtig** Die Suppe nicht lange stehen lassen, sonst verliert sie ihre schöne Farbe. Sofort in vorgewärmten Tassen oder tiefen Tellern anrichten und den feingeschnittenen Schnittlauch darüber verteilen.