

# Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

## **Radieschensuppe:** (4 Port.)

### **Zutaten:**

2 Kartoffeln  
2 Schalotten, fein gehackt  
4 Bund Radieschen  
2 Blättchen Liebstöckel  
1 Knoblauchzehe  
1/8 l Sahne  
20g Butter  
1l Fleisch-, Geflügel- oder Gemüsebrühe  
Salz  
Pfeffer  
Radieschenblätter

### **Zubereitung:**

Die Radieschen werden in feine Scheiben geschnitten oder mit dem Gurkenhobel geraedelt, mit den Kartoffeln verfährt man ebenso. Die feingehackten Schalotten in Butter anschwitzen, ohne sie Farbe annehmen zu lassen. Dann den Knoblauch, die Kartoffeln und die Radieschen dazugeben. Einige Radieschenscheiben auf der Seite lassen, um am Schluss damit die Suppe zu garnieren. Alles weiter dünsten, bis die Bräunung beginnt. Dann mit der Brühe ablöschen und alles zum Kochen bringen. 15min sind genug. Den Liebstöckel und die Sahne dazugeben, aufkochen und mit einem Pürierstab mixen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, anrichten und mit feingeschnittenen Radieschenblättern und –scheiben ausgarnieren.