

# Frühlings-Rezept



## Radieschen-Minze-Suppe

für 4 Personen als Vorspeise oder 2 Personen als Hauptspeise,  
vegetarisch, Zubereitungszeit 40 Minuten



### Zutaten:

400 g	Radieschen mit Grün, ca. 3 – 4 Bund
130 g	Frühlingszwiebeln, ca. 1 Bund
600 g	Kartoffeln
1 L	Gemüsebrühe
4 Stiele	Minze
50 g	Sahne
1 EL	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Radieschen putzen, waschen und das Grün beiseitelegen. 4 - 5 Radieschen zur Seite legen, den Rest grob hacken.

Minze waschen und die Blättchen abzupfen. Das Radieschengrün verlesen, waschen und grob hacken. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Kartoffeln in 1 Liter Gemüsebrühe ca. 20 Minuten kochen. Nach ca. 10 Minuten gehackte Radieschen, das Radieschengrün und die Lauchzwiebeln dazu geben und mitköcheln.

Die beiseitegelegten Radieschen in dünne Scheiben schneiden.

Wenn die Kartoffeln gar sind, die Minze zur Suppe geben und alles gut durch pürieren.

Sahne einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. noch 1 EL Zitronensaft dazu geben.

Suppe anrichten und mit den Radieschenscheiben servieren.

Mehr Rezepte unter: [www.ernaehrungsrat-rkn.de](http://www.ernaehrungsrat-rkn.de) – Rubrik Rezepte

*Andrea Heinrich*  
Mai 2021