Radieschensuppe

Zubereitung

1. Radieschen, Frühlingszwiebeln und Knoblauch in den Thermomix-Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Wasser, Mehl und Gewürzpaste zugeben und 12 Min./100°C/Stufe 1 kochen, dann Messbecher einsetzen, 25 Sek./Stufe 6-9 schrittweise ansteigend pürieren.
3. Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Zitronenschale zugeben und 3 Min./100°C/Stufe 3 erhitzen. Radieschensuppe abschmecken, mit Radieschenscheiben und Schnittlauch und wer möchte mit Brotcroutons garnieren und servieren.

TIPPS:

• Alternativ zur Zubereitung im Thermomix kann auch ein Hochleistungsmixer verwendet werden, der härtere Lebensmittel gut zerkleinern kann oder händisch zerkleinern.
• Die Suppe dann am Herd kochen und abschließend mit dem Pürierstab zu einer cremigen Suppe pürieren.

karolin-baitinger | unsplash

Zutaten für 4 Personen

• 800 g Radieschen halbiert, davon 4 Stück in Scheiben (ca. 3 mm) beiseitelegen
• 3 Frühlingszwiebeln in Stücken
• 1 Knoblauchzehe
• 500 g Wasser
• 20 g Mehl
• 2 gehäufte TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht
• (alternativ 2 Würfel Gemüsebrühe für je 0,5 l)
• 200 g Crème fraîche oder pflanzliche Alternative
• ½ TL Salz
• ½ TL Pfeffer
• 1 TL Zitronenschale
• ½ Bund Schnittlauch in feinen Röllchen