

RADIESCHENGRÜN-SUPPE



2 Bund frische Radieschen
2 Zwiebeln
Rapsöl
ca. 400 – 500 g Kartoffeln
Sonnenblumenkerne
etwas Schmand oder
alternativ (Sojasahne)
Gemüsebrühe
Salz Pfeffer

Sonnenblumenkerne ohne Öl in der Pfanne anrösten, bis sie leicht gebräunt sind. Zwiebeln klein würfeln, Kartoffeln schälen (optional) und klein würfeln. Das „Grün“ der Radieschen waschen und klein hacken. Zwiebeln in einem guten Schuss Öl anbraten. Kartoffeln zu den Zwiebeln geben und ca. 10 Minuten mit anbraten. Anschließend ca. 3/4 L Gemüsebrühe aufgießen. Radieschengrün dazugeben. Noch einmal mitdünsten und nach Geschmack würzen. Mit gerösteten Kernen garniert und ggf. mit Schmand servieren.