

RADIESCHENGRÜN-SUPPE



2 Bund Radieschengrün
2 Zwiebeln
Rapsöl
400 – 500 g Kartoffeln
Sonnenblumenkerne
etwas Sojasahne/ Crème Fraîche
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 mit einem guten Schuss Öl anbraten. Kartoffeln zu den Zwiebeln geben und circa 10 Minuten mit anbraten. Anschließend circa $\frac{3}{4}$ l Gemüsebrühe aufgießen. Radieschengrün dazugeben und noch einmal mit aufkochen lassen. Zum Schluss nach Geschmack würzen. Mit gerösteten Kernen garniert und ggf. mit Sojasahne servieren.

