

Pinke Radieschensuppe mit Szechuanpfeffer

Rezept von Esther Kern

Zutaten

2 Bund Radieschen, mit Kraut

12 EL Olivenöl

Salz

1 kleine Zwiebel, gehackt

2 EL Olivenöl

10 g Kichererbsenmehl

1 dl Weisswein

5 dl Gemüsebrühe

60 g Sauerrahm

Salz

Pfeffer

1 TL Szechuanpfeffer, gemörsert

Die Radieschen vierteln. Das Radieschenkraut mit dem Olivenöl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebel mit 2 EL Olivenöl andünsten. Das Kichererbsenmehl und die Radieschen dazugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Wein ablöschen und etwas einköcheln lassen.

Die Gemüsebrühe dazugeben. Rund 10 bis 15 Minuten köcheln, bis die Radieschen weich sind. Die Suppe mit dem Mixstab pürieren. Am Schluss den Sauerrahm zur Suppe geben.

Die Suppe in Schalen anrichten. Mit reichlich Radieschenblattöl toppen. Und zum Schluss mit Szechuanpfeffer bestreuen.

Tipp:



Schweizer Radio
und Fernsehen

Das restliche Radieschenblattöl kann mit Frischkäse gemischt und auf Brötchen serviert werden.