

Radieschen-Blattcreme-Suppe

Die Leibspeise von Peter und seinen Freunden ist nicht nur gut an kalten Tagen, sondern auch lecker, gesund und man bekommt „hoppelige Hasen-Kraft“. Bitte lass dir bei der Zubereitung unbedingt von deinen Eltern helfen. Gemeinsam kochen macht außerdem doppelt Spaß.



Zubereitung:



Wasche die Radieschen samt Blättern schön gründlich und lasse sie danach von deinen Eltern in dünne Scheiben schneiden. Zeitgleich erhitzt du die Butter in einem Topf und brätst die fein geschnittenen Blätter an.



Gib dann die Kartoffelwürfel hinzu. Nun muss noch der Gemüsefond aufgegossen werden. Jetzt lässt du den Gaumenschmaus 30 Minuten köcheln. Danach fügst du die Sahne hinzu und pürierst mit einem Pürierstab alles gut durch.



Am Ende schmeckst du das Ganze noch mit Muskat, Pfeffer und Salz ab und gibst die zu Beginn geschnittenen Radieschen in die Suppe.



Lass es dir schmecken und denke daran, Peter und seine Freunde lieben diese Suppe!

Für die Suppe benötigst du:

2 Bund Radieschen-Blätter

4 Radieschen

300 g Kartoffeln, gewürfelt

20 g Butter

750 ml Gemüsebrühe

200 ml Sahne

Salz und Pfeffer

Muskat

