

Radieschensuppe mit knusprigem Bacon



Zutaten (für 4 Portionen)

Für die Suppe

- 1,5 Bund Radieschen
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 mittlere Kartoffel
- 2 EL Rapsöl
- 100 ml Weißwein
- 450 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne

- Abrieb von einer Zitrone
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Salz

Für das Topping

- 100 g Frühstücksspeck
- 0,5 Bund Radieschen
- 1 Päckchen Gartenkresse

Nährwerte

Pro 100 Gramm

- 113 kcal
- 2 g Eiweiß
- 10 g Fett
- 3 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 30 Minuten

Zubereitung

1. Für das Topping den Speck in eine Pfanne geben und bei niedriger bis mittlerer Hitze kross anbraten, auf Küchenpapier auskühlen lassen. Wenn der Speck sehr mager ist, ggf. etwas Öl dazugeben. Die Radieschen in Stifte schneiden. Einen Teil des Radieschengrüns fein hacken.
2. Für die Suppe die Radieschen waschen, putzen und vierteln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Zwiebel grob würfeln und Knoblauch grob hacken. Die Kartoffel schälen und ebenfalls grob würfeln.
3. Das Öl in einen Topf geben und Radieschen sowie Kartoffel darin anschwitzen. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Gemüsebrühe und Sahne dazugeben, aufkochen lassen und ca. 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.
4. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer sowie mit Zitronenabrieb abschmecken.
5. Vor dem Servieren mit Gartenkresse, Radieschen- und Grün sowie Speck garnieren.



REISER RÄT

Sie können anstelle des Specks auch geröstete Sonnenblumenkerne verwenden.

