

Radieschensuppe mit Ziegenfrischkäse

Leicht und köstlich - das ist die Radieschensuppe mit Ziegenfrischkäse, die mit diesem Rezept ganz einfach zubereitet werden kann. Ein tolle Frühlings-Suppe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Bund	Radieschen
2 Stk.	Kartoffeln (mehlige)
1 Stk.	Zwiebel
4 Blätter	Liebstöckel
4 Zweige	Estragon
1 l	Gemüsebrühe
120 g	Ziegenfrischkäse (mit Kräutern)
2 Scheiben	Toastbrot
1 EL	Butterschmalz (o. Butter zum Braten)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für **Radieschensuppe mit Ziegenfrischkäse** zuerst die Radieschen gründlich waschen und die Enden abschneiden. Ein paar Radieschen in Scheiben schneiden, den Rest klein würfeln. Radieschengrün in Streifen schneiden.
2. Zwiebel schälen und fein hacken. [Kartoffeln](#) schälen und in Würfel schneiden. Liebstöckel und Estragon waschen, trocken schütteln und fein hacken. Toastbrot würfeln.
3. Butterfett in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Kartoffeln, Radieschen, Liebstöckel und Estragon dazugeben und alles ca. 15 Minuten kochen.

4. In der Zwischenzeit Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Toastbrotwürfel darin rundherum goldbraun anbraten, dann vom Herd nehmen. Wenn die Kartoffeln und Radieschen weich gekocht sind, mit einem Stabmixer fein pürieren.
5. Ziegenfrischkäse hinzufügen und schaumig aufschlagen. Dann anrichten, mit Radieschengrün, Radieschenscheiben und den Croutons bestreuen und sofort servieren.

Tipp

Zur Radieschensuppe mit Ziegenfrischkäse schmeckt frisches Baguette oder Weißbrot.