

Frühlingskräutersuppe mit Schnittlauch-Radieslicracker

Zutaten für:

4 Portionen

1	Bund	Radieschen mit frischem Grün
20	Gramm	Liebstockel, mit Stiel, grob zerkleinert
1		Knoblauchzehe
1		Schalotte
1	Essl.	Olivenöl
400	ml	Bouillon
100	ml	Rahm
		Salz und Pfeffer

ANRICHTEN

2		Knäckebrotscheiben
	Wenig	Sauerrahm
	Etwas	Schnittlauch

Zubereitung:

Radieschen von den Blättern trennen. Blätter gut waschen und trockenschütteln. Dann grob zerschneiden. Schalotten und Knoblauch häuten und fein hacken.

Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Schalotten bei schwacher Hitze 2-3 Minuten anschwitzen. 1 el Mehl dazugeben und kurz erwärmen, Radieschenblätter und Liebstockel dazugeben. Mit Bouillon auffüllen. Circa 3-4 Minuten köcheln. Rahm zufügen und im Mixbecher fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren aufschäumen.

Die Knäckebrotscheiben längs halbieren und mit etwas Sauerrahm, ganz fein geschnittenen Radiesli und Schnittlauch belegen und dazu servieren.