

Radieschensuppe mit Backerbsen und Kresse

Alles an diesem Suppen Rezept ist Frühling: die Farbe, die Zutaten, der Geschmack. Diese herrlich leichte Radieschensuppe mit knusprigen LAND-LEBEN Backerbsen passt wunderbar in die Jahreszeit, in der die Tage länger werden, die Bäume zu blühen beginnen und die Temperaturen nach oben wandern.






Radieschensuppe mit Backerbsen und Kresse

Für 4 Personen

Zutaten:

- 2 Bund Radieschen

- 600 g Naturjoghurt
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

AUSSERDEM:

- 2 EL Olivenöl
- LAND-LEBEN Backerbsen
- 1 Becher frische Kresse

Zubereitung:

Die Radieschen putzen, waschen und das Grün abschneiden. (Nicht wegwerfen! Dieses kann man wunderbar in einen Smoothie oder eine Suppe geben).
4 Radieschen für die Garnitur zur Seite legen.

Das Joghurt, die Gemüsebrühe und die Radieschen in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
Die restlichen Radieschen in feine Scheiben schneiden.

Die Suppe auf Teller aufteilen. Mit den Backerbsen, Radieschenscheiben und etwas frischer Kresse toppen und mit etwas Olivenöl besprenkeln.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH