

Suppe vom schwarzen Rettich

Zutaten:

- 1,5 bis 2 schwarze Rettiche (je nach Größe)
- 400g Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1l Gemüsebrühe
- 200ml Sahne
- etwas gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- Salz

Zubereitung

Rettich, Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln schälen. Zwiebel fein hacken, Knoblauch durch die Presse drücken. Kartoffel in kleine Würfel und in feine Scheiben schneiden.

In einem Topf in etwas Bratfett die Zwiebeln und den Knoblauch anschwitzen, die Kartoffeln dazu geben und kurz mit dünsten. Mit der Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Ca. 10 Minuten kochen, dann den Rettich dazu geben. Wer mag, hebt ein paar Scheibchen vom Rettich auf als Einlage für die Suppe.

Alles noch mal ein paar Minuten köcheln lassen, bis alles gar ist. Anschließend mit dem Pürierstab fein pürieren. Sahne und Petersilie dazu geben, kurz durchrühren und mit Salz abschmecken.

Die verbliebenen Rettichscheiben auf den Tellern verteilen und die Suppe darüber geben.

Wir wünschen „Guten Appetit“

