

Radieschensuppe

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 2 mittlere Kartoffeln (ca. 200 g)
- 1 Bund Radieschen (es werden nur 3 Radieschen und das Radieschenkraut benötigt)
- 1/2 Zwiebel
- 2 T Gemüsebrühe
- 1/4 T Sojamilch
- Salz

- Kartoffeln und Zwiebel schälen, klein würfeln.
- In der Gemüsebrühe kochen bis die Kartoffeln gar sind (etwa 20 Minuten).
- Radieschenkraut waschen und kleinschneiden, dazugeben, pürieren.
- Sojamilch unterrühren, eventuell mit Salz abschmecken.
- Suppe in zwei Suppenteller geben.
- 3 Radieschen in sehr dünne Scheiben schneiden, auf der Suppe verteilen.