

## Radieschensuppe mit Frischkäse und Kresse

### Zutaten:

- 1 Bund Radieschen
- 3 Schalotten
- 1 TL Butter
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 g Frischkäse
- 2 EL saure Sahne
- 1 Kästchen Kresse

### Zubereitung:

Die Radieschen putzen und waschen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln.

Die Butter in einem Topf erhitzen und etwa 3/4 der Radieschen und die Schalotten hineingeben und bei schwacher Hitze anschwitzen. Die Gemüsebrühe hinzugeben und knapp zehn Minuten sanft kochen lassen.

Restliche Radieschen, Frischkäse und saure Sahne dazugeben und die Suppe pürieren. Alles nochmals erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Die Suppe abschmecken.

Die Kresse abbrausen und trocknen.

Die Suppe in Gläschen füllen, mit Kresse bestreuen und sofort servieren.