Radieschensuppe mit Radieschengrünpesto

Erfrischende Sommer-Suppe für die heißen Tage

Zubereitung

1. Die Radieschen vom Grün schneiden, waschen und vierteln. Das Radieschengrün putzen, waschen und beiseite stellen. Kartoffel schälen und in 1x1 cm große Würfel schneiden.

2. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden, in einem Topf zusammen mit der Butter anschwitzen. Wenn die Schalotten schön glasig sind, Kartoffelwürfel sowie die geviertelten Radieschen hinzufügen und für weitere 3-4 Minuten anschwitzen.

3. Mit dem Wasser aufgießen und die NATURATA Gemüsebrühe hinzufügen. Für ca. 20 Minuten leicht köcheln. Mit einem Pürierstab oder im Mixer die Suppe pürieren und im Anschluss durch ein feines Sieb geben.

4. Die Suppe erneut in einen Topf auf den Herd stellen, die Creme fraiche einrühren und mit NATURATA Meersalz und Zitronensaft abschmecken.

5. Das vorbereitete Radieschengrün in einen Mixer geben. Mit NATURATA Olivenöl aufgießen. Parmesan, Pinienkerne, geschälte Knoblauchzehe, sowie 1 TL NATURATA Meersalz und Zitronenabrieb hinzufügen. Das Ganze zu einem feinen Pesto mixen. Nach Belieben nochmals mit etwas Meersalz abschmecken.

6. Die Suppe mit einem Pürierstab aufschäumen, auf vier Schalen verteilen und mit dem Pesto garnieren.

Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten

Naturata Zutaten

15 g	Gemüsebrühe hefefrei
	Atlantik Meersalz, fein
100 ml	Olivenöl Portugal ´Risca Grande´ nativ extra

Weitere Zutaten

2 Stück Schalotten
100 g Butter
1 Stück Kartoffel, mehligkochend
2 Bund Radieschen
50 g Radieschengrün
800 ml Wasser
100 g Creme fraiche
1/2 Stück Zitrone, unbehandelt
50 g Parmesan
20 g Pinienkerne
1 Stück Knoblauchzehe
1 TL Zitronenabrieb