



Bits & Bites of natural food
and adventurous travels

RADIESLIBLÄTTERSUPPE

Die nachfolgenden Mengenangaben sind ca. Angaben und reichen je nach Hunger für ungefähr 2 Personen

- Butter zum Andünsten
- 1 kleine, feingehackte Schalotte
- 1 mittelgrosse mehligte Kartoffel, geschält und in Scheiben geschnitten
- Blätter von einem Bund BIO-Radiesli
- Gemüsebrühe
- 1 Esslöffel Crème fraîche
- etwas Petersilie, fein gehackt
- 3-4 Minzeblätter fein gehackt
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

1. Butter erhitzen
2. gehackte Schalotte unter Rühren weich dünsten
3. Kartoffeln dazugeben und kurz mitdünsten
4. Radiesliblätter dazugeben und zusammenfallen lassen
5. mit Gemüsebrühe auffüllen und ca. 15 Minuten köcheln lassen
6. kontrollieren ob die Kartoffeln weich sind
7. mit dem Stabmixer gut vermischen
8. Crème fraîche, Petersilie und Minze unterrühren
9. mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken