



# Radieschen Suppe mit Amaranth-Knuspertopping

🕒 30–40 Min   

## Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt werden die Schalotten in feine Würfeln geschnitten. Anschließend die Würfel in Butter dünsten, bis sie glasig sind.
- 2 Nun werden die Radieschen gewaschen, grob gewürfelt und in den Topf zu den Schalotten hinzugefügt. Beides für 5 Minuten dünsten. Danach mit dem Wasser aufgießen.
- 3 Jetzt mit den Gewürzen abschmecken und für weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis die Radieschen weich sind.
- 4 Sobald die Radieschen weich sind, diese pürieren und die Milch hinzufügen. Danach sollte die Suppe nur mehr warm gehalten werden und nicht aufkochen, damit die Milch nicht ausflockt.
- 5 Als Topping empfehlen wir gepufften Amaranth für ein besonders knuspriges Mundgefühl. Mit etwas Pfeffer abschmecken und ein paar Radieschenscheiben garnieren.

## Zutaten 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Radieschen
2 Stk.	Schalotten
1 EL	Butter
120 ml	Wasser
200 ml	Milch
4 EL	Amaranth gepufft
0.5 TL	♦ Muskatnuss gemahlen
1.5 TL	♦ Speisesalz jodiert
1 TL	♦ Pfeffer schwarz ganz

