



# RADIESCHENSUPPE MIT KRESSE



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE SUPPE

**250 g**

**200 g** Radieschen, blättrig geschnitten

**150 g** Lauch, fein geschnitten

**20 g** Butter

**500 ml** Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

### FÜR DIE GARNITUR

Radieschen, fein geschnitten

Kresse

## ZUBEREITUNG

1. Radieschen und Lauch in Butter anschwitzen.
2. Bouillon aufgiessen, würzen und kurz kochen.
3. Mit einem Stabmixer pürieren, QimiQ Saucenbasis dazugeben.
4. Mit Radieschen und Kresse garniert servieren.