



RegioVital

Wir liefern Regionalität!

Schwarze Radi Suppe

Zutaten für 2 Portionen

- **200g Kartoffel mehlig**
- **130g Radi schwarz**
- **1 Knoblauchzehe**
- **1/2 Zwiebel**
- **1EL Rapsöl**
- **1 Prise Salz**
- **1 Prise Pfeffer schwarz aus der Mühle**
- **40ml trockenen Weißwein**
- **350ml RegioVital Gemüsesuppe**
- **200g Alpenperle Käse gerieben**
- **1 EL Schnittlauch geschnitten**
- **1 Schuss Zitronensaft**

Zubereitung:

- 1. Kartoffel und 100g schwarzen Radi schälen und in kleine Würfel schneiden. Ebenso Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken.**
- 2. Rapsöl erhitzen, Knoblauch und Zwiebel leicht anschwitzen, Kartoffel und Radi dazu geben, alles zusammen nochmals kurz anschwitzen, salzen und pfeffern und mit dem Wein ablöschen. Alles zusammen kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Den hierbei entstandenen Fond mit der Gemüsesuppe aufgießen und 20 Minuten köcheln lassen.**
- 3. Mit einem Pürierstab die Suppe fein pürieren (gegebenenfalls davor einen Teil der Kartoffel entnehmen, wenn ihr was Bissfestes in der Suppe wollt, und diese nach dem Pürieren wieder dazu geben)**
- 4. Jetzt den geriebenen Alpenperle Käse dazugeben und unter Rühren in der Suppe schmelzen lassen, Zitronensaft hineingeben und nochmals abschmecken.**
- 5. Die restlichen 30g Radi in Streifen schneiden, in der Pfanne Öl erhitzen und darin portionsweise frittieren, herausheben und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.**
- 6. Die Suppe in den Tellern anrichten und mit den frittierten Radi Streifen und dem Schnittlauch toppen!**

Gutes Gelingen und Guten Appetit!