

Marthas Lieblingsgericht 7: Feinwürzige Cremesuppe mit Grünkern und Radieschen

Zutaten:

50 g Grünkernmehl (alternativ Grünkernschrot selbst mahlen)
1 Liter kaltes Wasser (alternativ kalte Brühe)
50 g Butter
Handvoll Radieschen mit (nicht welken) Blättern
Handvoll frische Petersilie
1 EL Saure Sahne
1 TL Liebstöckel (getrocknet)
Salz, Pfeffer, Muskatnuss (gerieben)

Das Rezept ist für vier Personen. Für mehr oder weniger Suppe rechne die Menge der Zutaten einfach hoch oder herunter.

Zubereitung:

Butter in einem heißen Topf zerlassen, Grünkernmehl hinzugeben und kurz anschwitzen. Dann unter Rühren mit dem Schneebesen kaltes Wasser in den Topf gießen und aufkochen lassen. Gewürze hineingeben. Nun bei sanfter Hitze einige Minuten köcheln lassen, damit sich der Mehlgeschmack auskocht. Immer wieder gut umrühren. Derweil Petersilie, Radieschen und vor allem die Radieschenblätter gut waschen, da diese oft sehr sandig sind. Radieschen von den Blättern befreien und in feine Stifte schneiden. Radieschenblätter und Petersilie mit ein wenig Wasser und Saurer Sahne mit einer Küchenmaschine zu einem feinen Pesto mixen. Nachdem die Cremesuppe einige Minuten geköchelt hat, den Topf von der heißen Herdplatte nehmen und das Pesto einrühren. Suppe nun nicht mehr aufkochen lassen, damit sich die schöne grüne Farbe erhält. Abschließend nochmal abschmecken.

Vor dem Servieren die Cremesuppe mit einigen Radieschenstiften mittig im Suppenteller garnieren.