Radieschen-Kartoffelsuppe mit Garnelen

Zutaten (für 5 Personen)

150 g Radieschenblätter
500 g mehlige Kartoffeln
1 große Zwiebel
300 ml Sahne
700 ml Gemüsefond
65 g Butter
10 Garnelen
Öl
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung
Die Radieschenblätter waschen, 10 schöne zur Seite legen und den Rest grob hacken.
Die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Ebenso die Zwiebel.

Butter erhitzen, Zwiebel- und Kartoffelwürfel andünsten, mit Fond und Sahne ablöschen und 15 Minuten zugedeckt kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, Radieschenblätter zugeben, pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Garnelen braten, klein schneiden und zusammen mit den klein geschnittenen Radieschenblättern auf der Suppe verteilen.