



Radieserl-Suppe - die vegane Variante

Jetzt wird´s bunt! Und natürlich mega lecker ☐ Zutaten für 4 Personen

- 4-5 große Kartoffeln
- 2 Bund Radieschen
- 1 Stange Lauch
- 1-2 TL Echte Gmias-Supp´n
- 1 kleines Stück Ingwer
- 125 ml Kokosmilch
- 125 ml Rote-Beete-Saft
- 2-3 TL Kräutersalz Chiemgauer Frühling
- 2-3 TL Hanfsamen
- Pfeffer
- Kresse

Die Kartoffeln schälen, die Radieschen und den Lauch putzen. Lauch in Ringe schneiden, Kartoffeln, Radieschen und Ingwer in der Küchenmaschine oder von Hand fein hacken. Das Gemüse mit der Gemüsebrühe (das Gemüse sollte leicht bedeckt sein) und den Ingwer in einen Topf geben. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, anschließend die Kokosmilch und den Rote-Beete-Saft sowie die Gewürze unterrühren und fein pürieren. Wer mag noch mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Hanfsamen und der Kresse garnieren und heiß servieren.