



## Frühlings-Radieschen-Suppe

Eine feine Suppe, die den Frühling geschmacklich und farblich richtig aufleben lässt.

Zutaten für 4 Personen

- 3 Bund Radieschen
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Stangen Frühlingszwiebeln
- 40 g Butter
- 2 EL Mehl
- 200 ml Weißwein
- 500 ml Wasser
- 4 TL "Echte Gmias-Supp´n"
- 200 ml Sahne
- Salz und Pfeffer

Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden, Knoblauch abziehen und hacken, Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden.

Radieschen, Knoblauch und die weißen Ringe der Frühlingszwiebeln mit Butter in einen Topf geben und anschwitzen.

Mit Mehl bestäuben, mit Weißwein und Wasser aufgießen und "Echte Gmias-Supp´n" zugeben. 15 Minuten köcheln lassen.

Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

**Tipp:** Zum Anrichten kann man noch jeweils ein halbes, hartgekochtes Ei in den Suppenteller geben, und mit Schnittlauch oder Petersilie garnieren.