



## Radieschen-Duo an Salzkartoffeln

Radieschen gehören zum ersten Gartengemüse, das ab April jedes Jahr frisch geerntet werden kann. Sie machen satt und schmecken gut. Zusammen mit den Blättern bietet die kleine Knolle viele Zubereitungsmöglichkeiten.

Unser Rezept ist einfach und schnell zubereitet, sieht auf dem Teller schön aus und schmeckt einfach lecker. Eine Suppe aus Radieschen-Blättern und ein Dip aus den Knollen passen hervorragend zu Salzkartoffeln. Das Rezept ist blitzschnell zubereitet und schont dabei auch noch den Geldbeutel.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

### Zubereitung

Radieschen zusammen mit dem Blattgrün gründlich waschen. Das Grün abschneiden und grob hacken. Radieschen-Knollen zur Seite legen – sie werden für den späteren Dip benötigt. Zwei bis drei Radieschen davon in Scheiben schneiden und zur Seite legen. Sie dienen als Dekoration für den Dip. Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser gar kochen.

### Zubereitung Suppe

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und ohne die Wurzeln in dünne Ringe schneiden. Butter in einem Topf langsam erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Dann die Radieschenblätter zugeben und kurz weiterdünsten. Wasser, Salz und Pfeffer hinzufügen, den Topf schließen und bei kleiner Hitze etwa zehn Minuten dünsten, bis sie weich sind.

Anschließend alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Nach Bedarf mit etwas Wasser oder Milch verdünnen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss noch zwei Esslöffel Schmand hineinrühren und servieren.

### Zubereitung Dip

Die Radieschen-Knollen putzen und im Blitzhacker pürieren. Das Püree in einem feinen Sieb abtropfen lassen und mit dem restlichen Schmand und der Kräuter-Crème fraîche verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Radieschen-Scheiben dekorieren und zu den Salzkartoffeln servieren.

### Zutaten

- 2 dicke Bund Radieschen mit schönem Blattgrün
- 3 Frühlingszwiebeln
- 2 Esslöffel Butter oder Margarine
- 250 Milliliter Wasser
- Salz & Pfeffer
- 250 Gramm Schmand
- 1 Becher Kräuter-Crème fraîche
- 1 Kilogramm festkochende Kartoffeln

Text: Nina Luschnat

Bildnachweise: Printemps/ Fotolia.com, cook inspire/ Fotolia.com

Quelle: [www.der-pilger.de](http://www.der-pilger.de)