

# Winterrettich-Suppe

Voller Vitamine, schwarz und lecker, die kleine Knolle hat es in sich! Diese cremige Suppe vom Winterrettich wärm nicht nur den Körper, sondern auch die Seele.



## Rezept

4 Portionen

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten

**Schwierigkeit:** Sehr einfach

### Zutaten:

#### Winterrettich-Suppe

- 1 Zwiebel
- 700g schwarzer Rettich
- 500g Kartoffeln

- 2 EL neutrales Öl, z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 1 Thymianzweig
- 1 EL Weißweinessig
- 700ml Gemüsesuppe
- 150ml Schlagobers

### **Topping:**

- 8EL **LAND-LEBEN Backerbsen**
- frisch gehackte Petersilie
- 2 EL Sauerrahm

### **Zubereitung:**

Zwiebel schälen und fein würfeln.

Rettich sowie Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln glasig braten. Rettich, Kartoffeln und Thymianzweig zugeben und kurz mitrösten.

Mit Weißweinessig ablöschen und mit Gemüsesuppe aufgießen. Die Suppe 25-30 Minuten kochen lassen.

Schlagobers zugeben und die Suppe fein pürieren.

Kurz vor dem Servieren mit knusprigen **LAND-LEBEN Backerbsen**, Petersilie und je einem 1 TL Sauerrahm garnieren.

TIPP: Für noch mehr Frische in der Suppe, mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)