

# Rezept der Woche



## Rettichsuppe – einfach und schnell gemacht

Zutaten: 4 Personen

- 1 Rettich (etwa 500 g)
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter
- 500 ml kräftige Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne
- Salz/Pfeffer
- Muskatnuss frisch gerieben
- etwas Kresse

Die Zwiebel fein hacken und in Butter anschwitzen. Den gewaschenen und gewürfelten Rettich dazugeben und mitdünsten. Mit Gemüsebrühe aufgießen und etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis der Rettich weich ist. Mit Sahne angießen und einmal aufkochen lassen. Die Suppe fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Mit Kresse bestreut servieren.

Tipp: Durch Zugabe von Kartoffeln wird die Suppe gehaltvoller.