



Radieschen-Kokossuppe

Zubereitung

Radieschen waschen und vierteln (5 Radieschen beiseite legen). Die Zwiebel/ Knoblauch schälen und würfeln. Radieschen, Zwiebel und Knoblauch im BONA Pflanzenöl anrösten. Danach mit Gemüsebrühe und Kokosmilch aufgießen. Weich kochen, pürieren und durch ein Sieb abseihen. Anschließend kräftig würzen und nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen.

Die übrigen rohen Radieschen in Ringe schneiden und als Garnitur mit etwas Kresse auf die Suppe geben.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Sabrina Steidl.

Zutaten

4 Bund Radieschen

1große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

400 ml Gemüsebrühe

400 ml Kokosmilch

Salz und Pfeffer

etwas BONA Pflanzenöl

etwas Kresse