

Retticheintopf

Zutaten (für 2 Personen):

- 500 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- 100 ml trockener Weißwein
- 500 ml Gemüsebrühe
- 250 g Rettich
- 100 ml Sahne
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- Kürbiskernöl
- Schnittlauch

Kartoffeln und Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Öl anbraten. Nach etwa 2 Minuten mit dem Wein ablöschen und so lange warten, bis er ganz verkocht ist. Dann die Brühe dazugießen und alles circa 15 Minuten leise köcheln lassen.

Währenddessen den Rettich schälen und in dünne Scheiben schneiden. Diese am Ende der Kochzeit mit in den Topf geben und etwa 2 Minuten mitköcheln lassen. Zum Schluss die Sahne hinzufügen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nach Belieben etwas Kürbiskernöl und Schnittlauch dazugeben.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 10.05.2023

Koch/Köchin: Judith Rakers

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen