

Kalte Radieschen- suppe mit Lachsforelle

**ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:**

- 2 Bund ERNTESCHATZ Radieschen
- 1 Scheibe GOLDBLUME Toast
- 500 g LANDFEIN Joghurt
- 200 g LANDFEIN Schmand
- 60 g BIO SONNE Mandeln
- 4 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 1 TL BIO SONNE Honig
-
- 1 BIO SONNE Zitrone
- 1 ERNTEKRONE Knoblauchzehe
- 1 Handvoll ERNTESCHATZ Radieschengrün
- 1/4 Bund BIO SONNE Petersilie
- 3 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 1 Prise Salz & 1 Prise COOK! Pfeffer
-
- 200 g FJORDKRONE Lachsforelle
- Radieschen für die Deko
- Brot nach Wahl

ZUBEREITUNG:

1. Die Radieschen vom Grün befreien und in grobe Stücke schneiden.
2. Anschließend zusammen mit Schmand, Joghurt, Olivenöl, Toastscheiben, Mandeln und Honig in einen Messbecher oder Mixer geben, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für das Topping die Blätter der Radieschen zusammen mit der geschälten Knoblauchzehe sowie Petersilie fein hacken und mit Olivenöl, Zitronenabrieb und ein paar Spritzern Zitronensaft marinieren.
4. Die kühle Suppe zusammen mit der gezupften Lachsforelle und Topping servieren.