

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Vorspeisen:

Frühlings Radieschen-Kartoffelsüppchen mit hausgemachtem Grissini

Zutaten für Süppchen:

7dl - 1lt.	Gemüsebrühe
25 g	Portulak/Radiesschensprossen/Kresse zum Garnieren
½ dl	Crème fraîche oder Vollrahm
2 Stück	mittelgroße Kartoffeln
4 Bund	Radieschen

Zutaten für hausgemachtes Grissini (man kann auch fertigen Pizza-Teig verwenden):

250 g	Mehl
1,25 dl	Milch
15 g	Butter
2 g	Trockenhefe
1 TL	Salz
1 KL	Zucker
etwas	frische Kräuter zum Bestreuen

Dekoration:

½ Tasse	Radieschensprossen oder Kresse
etwas	Crème Fraiche oder Schlagrahm

Als erstes den Grissini-Teig vorbereiten:

Mehl locker in eine Schüssel sieben und mit Salz mischen. Eine kleine Mulde in die Mitte drücken, Zucker und Trockenhefe dazugeben. Mit der Hälfte der Milch verrühren (Milch sollte lauwarm sein). Ca. 15 Minuten ruhen lassen. Anschliessend die Butter und die restliche Milch dazugeben und zu einem geschmeidigen, festen Teig verkneten. Den Teig wiederum ca. 20-30 Minuten aufgehen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig erneut durchkneten und in kleine Stücke aufteilen. Diese jeweils zu einer 1/2 Zentimeter dicken Stange rollen und auf ein Backblech legen. Die Stangen nochmals ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschliessend die Grissini mit warmer Milch bestreichen und nach Wunsch mit frischen klein geschnittenen Kräutern, wie z.B. Rosmarin und/oder Thymian bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. bei 220° C goldgelb backen. Vor dem Servieren etwas auskühlen lassen.

Für das Frühlingsüppchen:

1 Bund Radieschen schälen und die rote Haut (zur Dekoration) in Streifen schneiden. Alle Radieschen und Kartoffeln waschen, klein schneiden. In Butter andünsten, mit der Gemüsebrühe ablöschen und ca. 20 Minuten garen lassen bis das Gemüse gar ist. Mit dem Mixstab pürieren.

Die Suppe portionsweise auf kleine Schälchen oder Gläser verteilen und mit Crème Fraiche oder Schlagrahm, Sprossen, Blüten oder Radieschenstreifen garnieren.

En guete☺.