

Genieße Wohlfühlrezepte
von Dr. Olivier Courtin,
die zu einer schönen
Haut beitragen.

CREMIGE RADIESCHENSUPPE

REZEPT

Die Radieschen waschen und in grobe Scheiben schneiden.

Die Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne mit den geschnittenen Radieschenköpfen erhitzen.

Die Radieschen weich werden lassen und einkochen.

Das Wasser und die gewürfelte Kartoffel hinzufügen.

Mit Salz würzen und 15 Minuten köcheln lassen.

Mischen und den Joghurt hinzufügen, der mit Kurkuma und Pfeffer gewürzt ist.

Servieren!



FÜR 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT 10 Minuten

KOCHZEIT 15 Minuten

- Die Radieschen eines Radieschen-Bundes, Teile der Stängel können mitverwendet werden
- 1 große Kartoffel
- 1 EL Olivenöl
- 750 ml Wasser
- 1 EL Joghurt
- Kurkuma, Salz und Pfeffer nach Geschmack