



## RADIESCHEN-BIRNEN-GAZPACHO

### Zutaten:

100g	Birne
150g	Radieschen
1	kleine Knoblauchzehe
1	milde Chili, gewürfelt
1	gute Prise Koriander
100g	Sojajoghurt
400ml	eiskalte Gemüsebrühe
1	Zitrone -Saft
1 TL	frische Zitronenzeste
1 TL	Salz
1/2 TL	weißer Pfeffer

### Außerdem:

4	Zweige Koriander
150ml	Olivenöl
4	Radieschen

### Zubereitung:

Die Birne waschen und grob würfeln, Radieschen ebenfalls waschen, putzen und halbieren. Den Knoblauch anquetschen, die Chilischote entkernen und ebenfalls würfeln. In einem Mixbecher die Gemüsebrühe mit den Gemüsewürfeln, dem Sojajoghurt, der Zitronenzeste und dem Zitronensaft zu einer glatten Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einem kleinen Mixbecher das Olivenöl und den Koriander zu einem glatten Korianderöl pürieren. 2 Radieschen so fein wie möglich reiben, die anderen beiden in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Nun die Suppe mit etwas des fein geriebenen Radieschenschnees, ein paar Radieschenscheibensowie etwas Korianderöl anrichten und mit ein paar ganzen Korianderblättern garnieren.

### Abwandlungen:

- wer keinen Koriander mag, kann hier wunderbar Basilikum verwenden
- etwas frischer Ingwer (vorsichtig dosieren!) unterstützt die Schärfe und rundet schön ab