

## ZUTATEN

- 600 g Rettich
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 600 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Sojasahne
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Öl

**1** Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen, hacken und in etwas Öl glasig anbraten. Den Rettich schälen und grob in Würfel schneiden, ebenfalls in den Topf geben.

**2** Bei geringer Hitze garen, bis der Rettich weich gekocht ist. Anschließend die Gemüsebrühe und 200 ml Sojasahne zufügen, einige Minuten sehr fein pürieren.

**3** Zum Schluss das Rettichsüppchen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4** Vor dem Servieren mit dem Pürierstab nochmals kräftig aufschäumen. Die Suppe in die Teller füllen. Die restliche Sojasahne in die Mitte geben und mit einem Zahnstocher spiralförmig nach außen ziehen.