



Kartoffelcremesuppe mit Stremellachs

skandinavisch-fein mit frischem Dill



ca. 25min



2 Personen

Unsere Nachbarn im hohen Norden wissen das eine und andere vom guten Leben - dieser Trend der Gemütlichkeit und Zufriedenheit zieht heute auch in deine Küche ein! Es gibt eine wohltuend-cremige Kartoffelsuppe mit geräuchertem Lachs und frischem Dill. Ein paar Kerzen dazu und schon wird es ganz „hyggelig“.

- 1 Stange Lauch
- 1 unbehandelte Limette
- 10g Dill
- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Pck. ASC-Stremellachs ¹
- 1 Becher Crème fraîche ²

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- kleine Pfanne
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

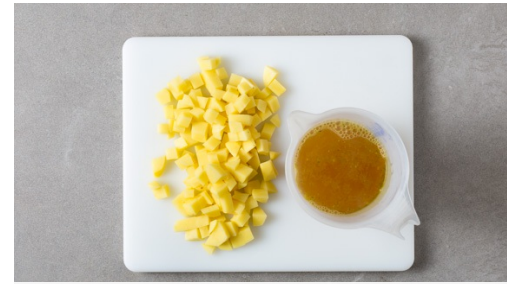
Energie 692kcal, Fett 40.6g,
Kohlenhydrate 44.6g, Eiweiß 32.5g



1. Lauch schneiden

4. Kartoffeln braten

Währenddessen die **restlichen Kartoffelwürfel** in einer kleinen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 6-8Min. anbraten. In der letzten Minute die **grünen Lauchringe** hinzugeben und mitbraten.



2. Kartoffeln schneiden

5. Fisch vorbereiten

Die Haut entfernen und den **Lachs** mit einer Gabel grob zerteilen, evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen.



3. Suppe ansetzen



6. Suppe fertigstellen

Die **Crème fraîche** in die **Suppe** rühren, die **Suppe** einmal aufkochen lassen und **je nach Wunsch** cremig oder stückig pürieren. Ggf. etwas heißes Wasser hinzugeben, sollte die **Suppe** zu dickflüssig ist. Mit **Limettensaft** und **-schale** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Suppe** mit dem **Lachs**, den **Kartoffelwürfeln** und den **Dillspitzen** garnieren und servieren.