



## Skandinavische Kartoffelsuppe

mit Räucherlachsspitzen und Dill



20-30min



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“.

## Was du von uns bekommst

- 1 Stange Lauch
- 1 unbehandelte Limette
- 10g frischer Dill
- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Räucherlachsspitzen<sup>4</sup>
- 1 Becher Crème fraîche<sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

### Kochtipp

Vorsicht, der Fisch kann Gräten enthalten. Diese ggf. mit einer Pinzette entfernen oder beim Essen darauf achten.

### Allergene

Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 692.0kcal, Fett 40.6g, Eiweiß 32.5g, Kohlenhydrate 44.6g



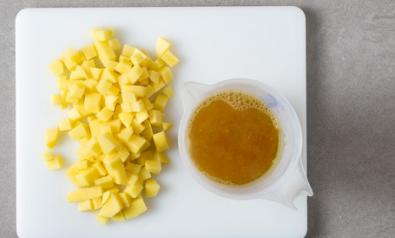
### 1. Lauch schneiden

Den **Lauch - weiß** und **grün** getrennt - in feine Ringe schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die **Dillstängel** grob schneiden.



### 4. Kartoffeln braten

Währenddessen die **restlichen Kartoffelwürfel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 6-8Min. anbraten. In der letzten Minute die **grünen Lauchringe** mitbraten.



### 2. Kartoffeln schneiden

Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Das **Brühgewürz** in 650ml heißem Wasser auflösen.



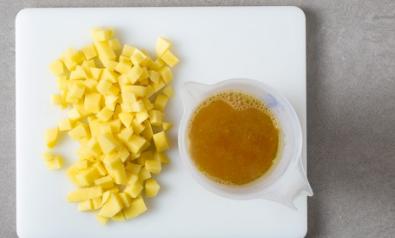
### 3. Suppe ansetzen

Die **weißen Lauchringe** mit den **groß geschnittenen Dillstängeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. farblos anschwitzen. Mit der **Brühe** ablöschen, ca. **3/4 der Kartoffelwürfel** hinzugeben und alles 10-12Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



### 5. Fisch vorbereiten

Den **Räucherlachs** ggf. mit einem scharfen Messer von der Haut befreien und in grobe Stücke teilen. Evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen oder später beim Essen darauf achten.



### 6. Suppe fertigstellen

Ca. die **1/2 der Crème fraîche** in die **Suppe** rühren, die **Suppe** einmal aufkochen lassen und **je nach Wunsch** cremig oder stückig pürieren. Ggf. etwas heißes Wasser hinzugeben, falls die **Suppe** zu dickflüssig ist. Mit **Limettensaft** und - **abrieb** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Suppe** mit dem **Lachs**, den **Kartoffelwürfeln** und **Dillspitzen** garniert servieren.