



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“.

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

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

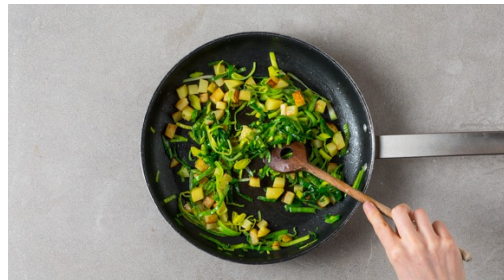
Vorsicht, der Fisch kann Gräten enthalten. Diese ggf. mit einer Pinzette entfernen oder beim Essen darauf achten.

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

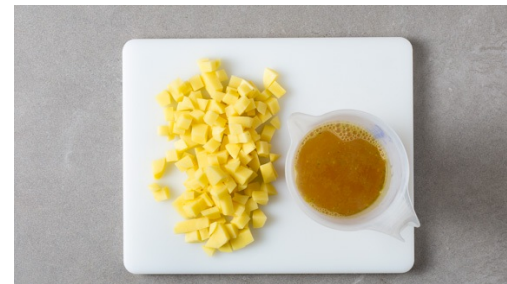
Energie 692.0kcal, Fett 40.6g, Eiweiß 32.5g, Kohlenhydrate 44.6g



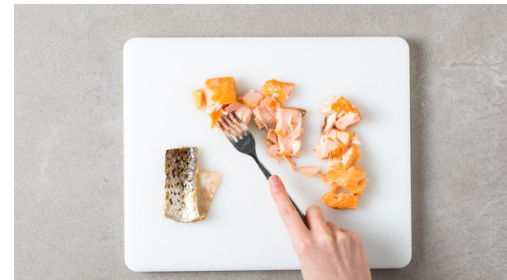
Den **Lauch - weiß** und **grün** getrennt - in feine Ringe schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die **Dillstängel** grob schneiden.



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.



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



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.



Die **weißen Lauchringe** mit den **grob 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.



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.