



Skandinavische Kartoffelsuppe

mit Räucherlachsspitzen und Dill



20-30min



3-4 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
- 20g frischer Dill
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Packungen Räucherlachsspitzen ⁴
- 1 Becher Crème fraîche

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

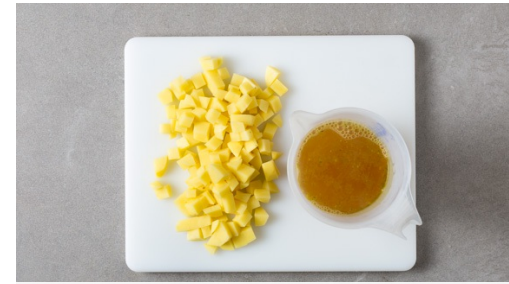
Energie 649.0kcal, Fett 37.2g, Eiweiß 31.6g, Kohlenhydrate 43.2g



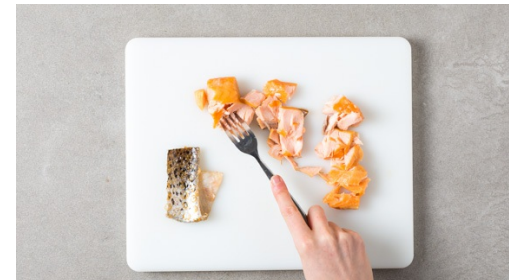
Den **Lauch - weiß** und **grün** getrennt - in feine Ringe schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die **Dillstängel** grob schneiden.



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 1L 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 großen 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.



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, falls die **Suppe** zu dickflüssig ist. Mit **Limettensaft** und **-abrieb** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Suppe** mit dem **Lachs**, den **Kartoffelwürfeln** und den **Dillspitzen** garniert servieren.