



## Kartoffelcremesuppe mit Stremellachs

skandinavisch-fein mit frischem Dill



ca. 30min



4 Portionen

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

- 2 Stangen Lauch
- 1 unbehandelte Limette
- 20g Dill
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Pck. ASC-Stremellachs<sup>1</sup>
- 2 Becher Crème fraîche<sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Fisch (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 751kcal, Fett 46.6g, Kohlenhydrate 51.9g, Eiweiß 29.4g



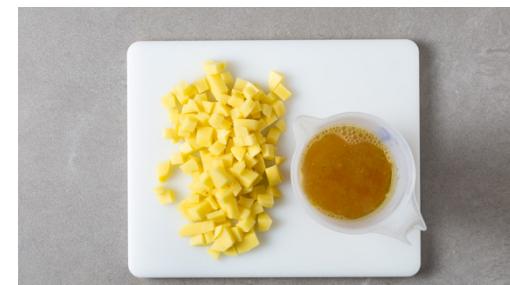
**1. Zutaten vorbereiten**

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



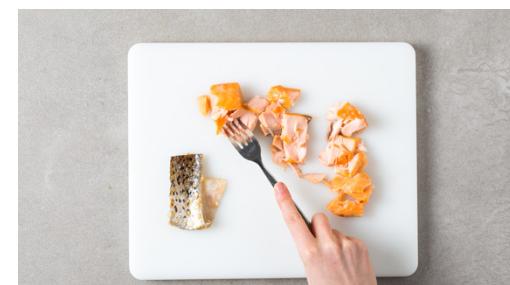
**4. Kartoffeln braten**

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



**2. Kartoffeln schneiden**

Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Das **Brühgewürz** in 1,2L heißem Wasser auflösen.



**5. Fisch vorbereiten**

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



**3. Suppe ansetzen**

Die **weißen Lauchringe** mit den **groß geschnittenen Dillstängeln** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. farblos anschwitzen. Mit der **Brühe** ablöschen, ca. **¾ der Kartoffelwürfel** hinzugeben und alles 10-12Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



**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.