



Kartoffel-Lauch-Suppe mit Räucherlachs

und knusprigen Knoblauchcroûtons

30-40min 2 Portionen

Ein cremiges Kartoffel-Lauch-Süppchen bringt Klein und Groß immer mit wohlgesinnten Mienen am Tisch zusammen. Zum Strahlen bringen wir die Gesichter unserer Lieben aber, wenn wir die Suppe mit in Knoblauch gebratenen, knusprigen Croûtons und herrlichen Räucherlachsstückchen servieren. Da darf man nicht zu langsam schlürfen, wenn man noch einen zweiten Teller haben will!

Was du von uns bekommst

- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Baguettebrötchen²
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Becher Crème fraîche³
- 100g ASC-Räucherlachs¹

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher

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

Allergene

Fisch (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1017kcal, Fett 63.2g, Kohlenhydrate 81.1g, Eiweiß 28.6g



1. Lauch schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden, den **weißen** und **grünen Teil** getrennt aufbewahren. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Kartoffeln schneiden

Die **Kartoffeln** schälen und in kleine Würfel schneiden. Das **Brötchen** in ca. 1cm große Würfel schneiden.



3. Suppe kochen

Die **weißen Lauchstreifen** und die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 2Min. farblos anschwitzen. Die **Kartoffeln** und das **Brühgewürz** zugeben, 750ml heißes Wasser angießen und die **Suppe** ca. 10Min. kochen lassen, bis die **Kartoffeln** gar sind.



4. Croûtons zubereiten

Die **Brötchenwürfel** in einer großen Pfanne mit 3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 4-5Min. zu knusprigen **Croûtons** braten, dabei regelmäßig umrühren. Dann 1EL Butter und den **Knoblauch** ca. 1Min. mitbraten und die **Croûtons** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfanne vom Herd nehmen.



5. Suppe pürieren

Die **Crème fraîche** unterrühren und die **Suppe** mit einem Stabmixer cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **grünen Lauchstreifen** unterrühren.



6. Anrichten und servieren

Den **Fisch** in kleine Stückchen schneiden. Die **Suppe** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, mit den **Lachsstückchen** und den **Croûtons** garnieren und servieren.