MARLEY SPOON



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 ASC-Stremellachsfilets [1]
- 2 Becher Crème fraîche [2]

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
Enthält: **Fisch** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 715kcal, Fett 42.9g, Kohlenhydrate 51.5g, Eiweiß 29.1g



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.



2. Kartoffeln schneiden

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



3. Suppe ansetzen

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



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.



5. Fisch vorbereiten

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



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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**