

Rezept

Petersilien-Kartoffel-Suppe mit Lachs

Ein Rezept von Petersilien-Kartoffel-Suppe mit Lachs, am 18.04.2024

Zutaten

1 Bund Petersilie	150 g mehligkochende Kartoffeln
150 g Petersilienwurzeln	75 g Schmand
Salz	Pfeffer
80 g geräucherter Lachs	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 280 kcal, 17 g F, 16 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Die Petersilie kalt abbrausen und trocken tupfen. Die Blättchen abzupfen, die Stängel beiseitelegen. Die Kartoffeln und die Petersilienwurzeln schälen und grob würfeln, mit Petersilienstängeln und 400 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Alles zugedeckt ca. 15 Min. kochen lassen.
2. Die Petersilienstängel entfernen. Die Suppe zusammen mit dem größten Teil der Petersilienblätter direkt im Topf mit einem Pürierstab oder im Mixer pürieren.
3. Den Schmand unter die Suppe rühren, diese wieder aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lachs in feine Streifen schneiden und mit den übrigen Petersilienblättchen auf die Suppe geben.