

Rezept

Schnelle Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachs

Ein Rezept von Schnelle Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachs, am 01.10.2023

Zutaten

350 g mehligkochende Kartoffeln	1 Zwiebel
1 EL Butter	1 TL getrockneter Thymian
500 ml Gemüsebrühe	100 g Räucherlachs (in dünnen Scheiben)
50 g Sahne	1 TL körniger Senf
1 TL scharfer Senf	Salz
Pfeffer	½ Beet Gartenkresse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Kartoffel- sowie die Zwiebelwürfel darin mit dem Thymian kurz anbraten. Die Gemüsebrühe angießen und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. weich garen.
2. Inzwischen den Lachs in feine Streifen schneiden. Die Suppe im Topf mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Sahne sowie den körnigen und scharfen Senf untermixen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Kresse vom Beet abschneiden und mit den Lachsstreifen auf die Suppe streuen. Sofort servieren. Dazu passt frisches Bauernbrot.