

ZUBEREITUNG

KARTOFFELSUPPE MIT GERÄUCHERTEM LACHS



SCHRITT 1

Die rote Zwiebel und die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Mit Gemüsebrühe, etwas Salz, Pfeffer und Muskat in einen Topf geben und zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln lassen.

SCHRITT 2

Den Topfinhalt mit dem Pürierstab pürieren. Die Sahne unter die Suppe rühren und aufkochen lassen.

SCHRITT 3

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. 1 EL aufbewahren und den Rest untermischen. Die Suppe 3 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Nochmal abschmecken.

SCHRITT 4

Den Räucherlachs in schmale Streifen schneiden. Die Suppe in 4 vorgewärmte Tassen oder Teller füllen. Die Lachsstreifen und die restlichen Frühlingszwiebelringe darauf verteilen, und mit dem grob gehackten Majoran bestreut servieren.

Fertig zum Servieren!

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

800 g Kartoffeln

500 ml LE GUSTO® Klare
Brühen im Glas, Sorte: Gemüse

1000 ml MILFINA® Schlagsahne

1 Str. Majoran

1 Stg. Frühlingszwiebel

1 Zwiebel, rot

Salz, LE GUSTO® Pfeffer und
LE GUSTO® Muskatnuss,
gemahlen

