

Gemüsesuppe mit Lachsstreifen



Zutaten für 4 Personen:

1 Broccoli
1 kleine Kartoffel
1 L Gemüsebrühe
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Scheiben Räucherlachs

1. Die Kartoffel schälen und sehr fein würfeln. Den Broccoli vom Strunk befreien und in Röschen teilen. In der Gemüsebrühe etwa 15 Minuten kochen. Einige Röschen zum Garnieren warm stellen.

2. Pürieren und mit 100 ml Sahne auffüllen, etwas reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Lachs in Streifen schneiden und einlegen.

Hinweise:

Garnieren mit weich gekochten ganzen Broccoli-röschen. Wenn die Suppe zu intensiv sein sollte, mit leichter Brühe verdünnen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min, Suppen, Fisch, Räucherlachs, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023