

Lauch-Kartoffel-Suppe mit Lachs

Zutaten für 4 Personen:

4 Stangen Porree
600 g fest kochende Kartoffeln
3 EL Butter oder Margarine
3/4 Liter Bouillon
200 g Creme fraiche
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Bund frischer Kerbel
2 Scheiben Lachs,
etwas Schnittlauch

Zubereitung:

Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden.

Butter bzw. Margarine in einem großen Topf aufschäumen lassen, die Kartoffelscheiben darin anschwitzen, dann die Porreeringe zugeben. Bouillon in einem Topf erhitzen, angießen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kerbel waschen, Trockentupfen, grob hacken und auf die Suppe streuen. Die Lachsscheiben anbraten in Stücke schneiden und auf die einzelnen Portionen verteilen. Schnittlauch waschen, die Suppe damit garnieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!