Kartoffelsuppe mit Lachs

Zutaten für 6 Portionen

- 500 g Lachsfilet
- 800 g Kartoffeln
- Suppengrün (1 Bund)
- 1 Zwiebel
- 30 g Butter
- 1 Zitrone (mit unbehandelter Schale)
- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- 2 EL Sahne-Meerrettich
- 2 EL Dill (gehackt)
- Salz und Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in Würfel. Putze das Suppengrün und schneide es ebenfalls klein. Schäle die Zwiebel und würfel sie klein. Reibe die Zitronenschale ab. Presse die Zitrone dann aus.
2. Dünste die Zwiebeln in einem großen Topf 5 Minuten in der Butter an. Gib das Suppengrün und die Kartoffeln hinzu und dünste sie 5 Minuten mit. Gieße die Gemüsebrühe hinzu. Rühre einen Esslöffel Zitronensaft und die geriebene Zitronenschale unter. Lass die Suppe 20 Minuten köcheln.
3. Spüle währenddessen die Lachsfilets unter kaltem Wasser ab. Tupfe sie trocken und beträufele sie mit Zitronensaft. Würze die Filets von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer und schneide sie in mundgerechte Stücke.
4. Püriere die Kartoffelsuppe und rühre den Meerrettich und den Dill unter. Gib die Lachswürfel hinzu und lasse sie 5 Minuten in der heißen Suppe ziehen. Schmecke die Kartoffelsuppe anschließend mit Salz und Pfeffer ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.