

Id1916 web 504d8a2d6c7809c90b2bcbd3e4243030

Skandinavischer Fischeintopf

mit Kartoffeln und Dill



20-30Min.



3-4 Personen

Eine wohltuende, cremige Kartoffelsuppe mit frischem Dill und geräuchertem Forellenfilet ist perfekt, um es sich zu Hause so richtig gemütlich zu machen. Ein paar Kerzen dazu und schon wird es ganz „hyggelig“.

Was du von uns bekommst

- Crème fraîche ⁷
- Gemüsebrühwürfel ⁹
- Stangensellerie ⁹
- frischer Dill
- festkochende Kartoffeln
- geräuchertes Forellenfilet ⁴
- Zwiebeln
- Lauch

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Messbecher
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 470.0kcal, Fett 21.4g, Eiweiß 20.3g, Kohlenhydrate 44.4g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 1-2cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den **Lauch** gründlich waschen und in ca. 0,5cm breite Ringe schneiden.



2. Eintopf ansetzen

Die **Kartoffeln**, die **Zwiebeln** und den **Lauch** in einem großen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. anschwitzen. Mit 1,5L Wasser ablöschen und die **Brühwürfel** darin auflösen. Den **Eintopf** ca. 8-9Min. köcheln lassen.



3. Sellerie schneiden

Inzwischen den **Sellerie** in schräge, ca. 1cm breite Streifen schneiden. Nach ca. 3Min. Kochzeit mit in den **Eintopf** geben und alles weitere 5-6Min. köcheln lassen.



4. Fisch vorbereiten

Die **Forellenfilets** in mundgerechte Stücke schneiden und mit etwas Pfeffer würzen. Den **Dill** fein hacken, einige **Dillspitzen** als Garnitur beiseitelegen.



5. Crème fraîche einrühren

Nach Ende der Kochzeit die **Crème fraîche** und den gehackten **Dill** in den **Eintopf** einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten und servieren

Den **Eintopf** auf Teller verteilen, den **Fisch** darauf anrichten und mit **Dillspitzen** garniert servieren.