



## Skandinavische Kartoffelsuppe

mit Räucherlachsspitzen und Dill



20-30Min.



3-4 Personen

Unsere Nachbarn im hohen Norden wissen das eine und andere vom guten Leben – dieser Trend der Gemütlichkeit und Zufriedenheit zieht heute auch in deine Küche ein! Es gibt eine wohltuend-cremige Kartoffelsuppe mit geräucherter Lachs und frischem Dill. Ein paar Kerzen dazu und schon wird es ganz „hyggelig“.

## Was du von uns bekommst

- 20g frischer Dill
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 2 Gemüsebrühwürfel <sup>9</sup>
- 2 Packungen Räucherlachsspitzen <sup>4</sup>
- 1 unbehandelte Limette

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Stabmixer
- Wasserkocher
- Zitronenpresse

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

### Kochtipp

Vorsicht, der Fisch kann Gräten enthalten. Diese ggf. mit einer Pinzette entfernen oder beim Essen darauf achten.

### Allergene

Fisch (4), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 672.0kcal, Fett 39.7g, Eiweiß 31.8g, Kohlenhydrate 44.3g



### 1. Lauch schneiden

Den **Lauch** - weiß und grün getrennt - in feine Ringe schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Dillstängel** grob hacken.



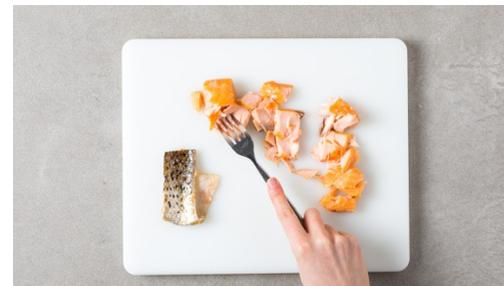
### 4. Kartoffeln braten

Währenddessen die **restlichen Kartoffelwürfel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 6-8Min. anbraten. In der letzten Minute den **grünen Lauch** mitbraten.



### 2. Kartoffeln schneiden

Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Ca. 1L Wasser in einem Wasserkocher aufkochen und die **Brühwürfel** im heißen Wasser auflösen.



### 5. Fisch vorbereiten

Den **Räucherlachs** ggf. mit einem scharfen Messer von der Haut befreien und in grobe Stücke teilen. **Vorsicht**, der **Fisch** kann Gräten enthalten. Diese ggf. mit einer Pinzette entfernen oder später beim Essen darauf achten.



### 3. Suppe ansetzen

Den **weißen Lauch** mit den **grob gehackten Dillstängeln** in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1-2Min. farblos anschwitzen. Mit der **Brühe** ablöschen, ca. **3/4 der Kartoffelwürfel** hinzugeben und alles ca. 10-12Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



### 6. Suppe fertigstellen

Die **Crème fraîche** in die **Suppe** rühren, die **Suppe** einmal aufkochen lassen und **je nach Wunsch** cremig oder stückig pürieren. Ggf. etwas heißes Wasser hinzugeben, falls die Suppe zu dickflüssig ist. Mit **Limettensaft und -abrieb** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Suppe** mit **Lachs, Kartoffelwürfeln** und **Dillspitzen** garniert servieren.