



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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 2 Stangensellerie ⁹
- 2 Packungen geräuchertes Forellenfilet ⁴
- 20g frischer Dill
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Gemüsebrühwürfel ⁹

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Sparschäler
- Messbecher

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 475.0kcal, Fett 21.5g, Eiweiß 20.6g, Kohlenhydrate 45.2g



1. Gemüse vorbereiten

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



4. Fisch vorbereiten

Die **Forellenfilets** in mundgerechte Stücke schneiden und mit etwas Pfeffer würzen. Evtl. vorhandene Gräten entfernen. Den **Dill samt Stängeln** fein hacken, einige **Dillspitzen** als Garnitur beiseitelegen.



2. Eintopf ansetzen

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



5. Crème fraîche einrühren

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



3. Sellerie schneiden

Inzwischen den **Sellerie** schräg in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Nach ca. 3Min. Kochzeit mit in den **Eintopf** geben und mitköcheln lassen.



6. Anrichten und servieren

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