Kressesüppchen mit Räucherlachs

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Kartoffeln, vorw. festk.	750 g
Butter	2 EL
Weißwein, trocken	100 ml
Gemüsebrühe	800 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Räucherlachs	200 g
Kressebeet	40 g
Schlagsahne	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, Sieb

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. In einem Topf Butter schmelzen und darin Zwiebeln und Kartoffeln auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. farblos anschwitzen.

2. Mit Wein ablöschen und komplett einkochen lassen. Brühe angießen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend zugedeckt ca. 20 Min. weich dünsten.

3. Inzwischen Lachs in Streifen schneiden. Kresse abschneiden in einem Sieb waschen und gründlich abtropfen lassen. 1 EL zum Garnieren beiseitestellen. Übrige Kresse und Sahne zur Suppe geben und diese glatt pürieren.

4. Kressesüppchen in Tassen oder tiefen Tellern anrichten, übrige Kresse und Lachsstreifen darauf garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	369 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	13 g