

## Kressesüppchen mit Räucherlachs

Zeit gesamt 30min



Zubereitungszeit 30min



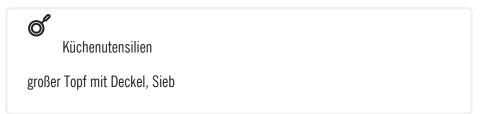


## Zutaten

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 gemahle	en
Räucherlachs	200 g
Kressebeet	40 g
Schlagsahne	200 g

## Zubereitung



- 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