

# Lachssuppe



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 ERNTEKRUNE Kartoffeln
- 2 ERNTEKRUNE Karotten
- 1 Stange ERNTEKRUNE Lauch
- 1 COOK! Lorbeerblatt
- 1 BIO SONNE Zitrone
- 1 Becher LANDFEIN Schlagsahne
- 400 g FJORDKRUNE Wildlachsfilets (TK)
- 1 Liter BIO SONNE Gemüsebrühe
- 2 EL LANDFEIN Butter
- 1 TL Senf
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- 
- Kräuter nach Wahl

## ZUBEREITUNG:

1. Das Gemüse putzen und in mundgerechte Würfel oder Scheiben schneiden – danach in Butter anschwitzen.
2. Alles mit Brühe aufgießen, die Gewürze und Senf hinzufügen und für 15–20 Minuten abgedeckt bei mittlerer Temperatur köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit den Lachs grob würfeln und die Zitrone in Scheiben schneiden.
4. Die Suppe mit Sahne verfeinern und den Lachs darin (ohne sie weiter zu kochen) gar ziehen lassen.
5. Mit Zitronenscheiben und frischen Kräutern servieren.

