Finnische Lachssuppe

Finnische Lachssuppe – unkompliziert, cremig und voll mit frischen Zutaten! Perfekt für alle, die auf Wohlfühlküche mit skandinavischem Flair stehen.

Rezept

4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeit: Einfach

Zutaten:

- 400 g Lachs
- 300 g Kartoffeln festkochend
- 1 Stange Lauch
- 3 Karotten

- 150 g TK-Erbsen
- 2 EL Mehl
- 1,3 Liter Gemüsesuppe
- 200 ml Schlagobers
- ½ Bund Dill
- Salz und Pfeffer

Topping:

- LAND-LEBEN Backerbsen

Zubereitung:

Den Lauch waschen und in Ringe schneiden. Kartoffeln sowie die Karotten schälen und in Scheiben bzw. Würfel schneiden. Den Lachs in große Würfel schneiden. Den Dill fein hacken.

In einem großen Topf den Lauch anschwitzen. Mehl über den Lauch stäuben und kurz mitrösten. Kartoffeln sowie Karotten zugeben und mit Gemüsesuppe aufgießen. 15 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Erbsen und Lachs zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Schlagobers einrühren, den Dill hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Bei Tisch mit knusprigen LAND-LEBEN Backerbsen toppen.

Tipp: Wer mag kann die Suppe noch mit frischem Zitronensaft abrunden.

www.land-leben.com

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH