



## Zutaten:

1 Zwiebel  
2 Möhren  
400 g Kartoffeln  
1 Kohlrabi  
1-2 Stangen Lauch  
1-2 EL Öl  
75 ml Weißwein  
400 ml Instant Gemüsebrühe  
250 g Lachsfilet  
200 ml Sahne  
Salz & Pfeffer  
frisch gehackter Dill

## Tipp:

Dazu passt ein knuspriges Baguette.

## *Finnische Fischsuppe*

*4 Portionen*

## Zubereitung

Zwiebel pellen, fein würfeln. Möhren, Kartoffeln und Kohlrabi schälen. Lauch waschen und putzen. Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und mit 1-2 TL Öl andünsten.

Mit 75 ml Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen und ca. 15 min garen. Lachsfilet in mundgerechte Stücke schneiden, in den Sud geben. Zugedeckt ca. 8 min gar ziehen lassen.

Sahne zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frisch gehacktem Dill bestreut servieren.

*Der multi Ernährungsservice wünscht  
viel Spaß beim Ausprobieren und  
Guten Appetit!*