



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!*