

Rezept

Cremige Kartoffelsuppe mit Knusper-Fisch

Anzahl: 3 Portionen

Zubereitungszeit: 35 Minuten



Zutaten

- 150 g Lauch
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 500 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 600 ml Gemüsebrühe
- 200 g Kochsahne
- 15 g iglo Petersilie**
- Salz, Pfeffer, Zitrone
- 1 Packung (à 352 g) iglo Knusper-Fisch**

Zubereitung

1. Lauch in feine Ringe schneiden und in einem Topf mit etwas Öl unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten anbraten.
2. Kartoffeln würfeln, zum Lauch geben und mit Brühe ablöschen. Aufkochen lassen und bei niedriger Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
3. Sahne und **iglo Petersilie** zur Kartoffel-Lauch-Brühe geben, fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
4. **iglo Knusper-Fisch** nach Packungsanweisung zubereiten und zur Kartoffelsuppe servieren.

Pro Portion: ca. 2172 kj, 521 kcal, E 18,6 g, F 23,6 g, KH 58,8 g