



Kartoffel-Gurken-Suppe

KARTOFFEL-GURKEN-SUPPE

Zutaten für 4 Personen

600 g	Kartoffeln
1 ½ Stück	Salatgurken
1 Stück	Zwiebeln
2 EL	Öl
7.5 dl	Gemüsebouillon
100 g	Rauchlachs
1 TL	Mehl
½ Bund	Schnittlauch
200 g	Crème Fraîche
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- 1 . Kartoffeln schälen und in gleich grosse Stücke schneiden.
 - 2 . 2/3 der Gurken schälen, längs halbieren entkernen und würfeln.
 - 3 . Zwiebel würfeln und im Öl andünsten.
 - 4 . Gurken, Kartoffeln und Gemüsebouillon zugeben, zugedeckt aufkochen und 20 Min. bei kleiner Hitze kochen lassen.
 - 5 . Lachs in kleine Streifen schneiden, 1/3 der Gurken streifig schälen, längs halbieren, entkernen und in 5mm dicke Scheiben schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
 - 6 . Sauerrahm und Mehl verrühren. Suppe fein pürieren, dabei den Rahm zugeben. Suppe unter Rühren aufkochen. Gurkenscheiben zugeben und 3-4 Min. garen. Abschmecken.
 - 7 . Mit Lachs und Schnittlauch garnieren. Servieren.
-