

Meerrettichsüppchen mit Lachsstreifen

Zutaten für 4 Personen:

5 EL geriebenen Meerrettich
1 Zwiebel
1 EL Butter
200g Doppelrahm-Frischkäse
1 Messerspitze Cayennepfeffer
¾ l milde Gemüsebrühe
Weißer Pfeffer
Etwas Zitronensaft
75g Räucherlachs
1 Kresse Beet oder Kräutermischung

Zubereitung:

Hacken Sie die Zwiebel fein und dünsten diese in der heißen Butter weich. Geben Sie den geriebenen Meerrettich und den Doppelrahmfrischkäse hinzu. Gießen Sie die Gemüsebouillon auf und lassen alles 10 Minuten leicht köcheln. Rühren Sie die Meerrettichsuppe noch einmal durch und schmecken diese mit Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft ab. Schneiden Sie den Lachs in feine schmale Streifen. Verteilen Sie die Meerrettichsuppe in 4 Suppenteller. Danach garnieren Sie die Suppe mit den Lachsstreifen sowie mit der Kresse oder Kräutermischung.

Guten Appetit!