

Poreesuppe mit Lachs

Zutaten

2 Stangen Porree
1 EL Butter
1/2 l Gemüsebrühe
100 g Kräuterschmelzkäse
1/8 l Sahne
Pfeffer, Salz
Muskat
100 g Lachs
1 TL Dill

Zubereitung

Porree putzen, gründlich waschen und in Ringe schneiden. Im Topf mit der Butter andünsten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und ca. 15 min. leicht köcheln lassen. Etwa 1/4 des Porrees herausnehmen und zur Seite stellen. Den Rest im Topf pürieren. Den Schmelzkäse und die Sahne hinzugeben und alles einmal aufkochen lassen. Mit den Gewürzen herzhaft abschmecken. Den Lachs in feine Streifen schneiden und zusammen mit den restlichen Porreeringen in die Suppe geben. Suppe nicht mehr kochen. Der Lachs zerfällt leicht, also kurz vor dem Servieren zugeben, damit er sich erwärmt. Vor dem Servieren mit Dill bestreuen.