

# RESTE

# E Z E P T E

## Gurken-Lachs-Suppe

Ein Rezept von unserer Mitarbeiterin im Team Ernährung Tanja Lotz



### Zutaten:

- 1 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 130 g Pastinake oder Petersilienwurzel (alternativ Sellerie)
- 1 Salatgurke
- 3 Kartoffeln (ca. 450 g)
- 1 l Gemüsebrühe
- 200 g süße Sahne
- 250 g Lachs
- 1 Bund Petersilie
- Pfeffer, Salz

### Zubereitung:

Zwiebel, Pastinake und Kartoffeln schälen und klein schneiden. Gurke waschen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen, darin zuerst Zwiebeln und Pastinake, dann die Gurkenstücke anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Kartoffeln zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Süße Sahne hinzufügen und die Suppe pürieren. Lachs waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Lachsstücke zur Suppe geben und gar ziehen lassen (Suppe dabei nicht mehr kochen). Zum Schluss gehackte Petersilie unterrühren und die Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken.