

Apfelschaumsuppe mit Räucherlachs

Zutaten für 6 Personen

1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 Äpfel
200 g Kartoffeln geschält
50 g Butter
1/2 l Hühnerbrühe
1/2 l Apfelsaft
100 ml Kochcreme
200 g Räucherlachs
Zitronensaft
3 EL Dill

Zubereitung:

Zwiebeln, Kartoffeln und Äpfel fein würfeln und mit dem gehackten Knoblauch in Butter andünsten. Mit Brühe und Apfelsaft aufgießen, 15 min köcheln lassen. Die Kochcreme da zugeben, aufkochen und die Suppe pürieren. Räucherlachs in feine Streifen schneiden. Dill feinhacken. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Lachsstreifen in Teller geben und die Suppe darüber gießen. Mit Dill bestreuen.

www.wittlinger-therapiezentrum.com