Selleriesuppe mit Lachs

Zutaten:

500 g Knollensellerie, 3 Kartoffeln, 1 Zwiebel, 2 TL zerlassener Butter, 100 g geräucherter Lachs, 2 Becher Sahne, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 500 ml Gemüsebrühe, frische Kräuter, etwas Frischkäse.

Für die vegetarische Variante wird der Lachs einfach durch gekochte Möhren ersetzt.

Zubereitung:

Den Knollensellerie und die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Die Zwiebel ebenfalls schälen und würfeln. Alles in 2 TL zerlassener Butter andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und zugedeckt auf kleiner Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen. Den Lachs fein schneiden und kurz zur Suppe geben, damit er sich leicht erwärmt. Mit Kräutern und etwas Frischkäse nach belieben garnieren.

Bei der vegetarischen Variante wird der Lachs durch gekochte Möhren ersetzt!

Guten Appetit!!