

Kartoffel – Joghurt Suppe mit Gemüsestreifen und geräucherter Forellen und Brotcrouton



Zutaten für 4 Personen:

- 500g mehlig kochende Kartoffeln, geschält
- 1 - 1,5l Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 250 ml Sahne
- 2 - 3 EL Bio Joghurt
- 200 g feine Gemüsestreifen (Karotten, Lauch, Sellerie)
- Fertige Rohkostmischung
- 2 - 3 Frühlingszwiebel, in feine Ringe geschnitten
- 2 geräucherte Forellenfilets, gewürfelt
- Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- 4 Scheiben Toastbrot, gewürfelt
- 50 g Butter



Zubereitung :

Kartoffeln halbieren und vierteln. In Gemüsebrühe weich kochen.
Sahne zugeben und mit einem Zauberstab (Pürierstab) bei langsamer Stufe die Kartoffeln fein pürieren, evtl. vorher mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
Wenn beim Pürieren zu schnell gemixt wird (hohe Geschwindigkeit), kann die Kartoffelsuppe schnell „schleimig“ werden.
Bei Bedarf weitere Gemüsebrühe und/oder flüssige Sahne zugeben.
Gemüwestreifen unterrühren und leicht köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest gegart ist. Mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
Zum Schluss mit Joghurt verfeinern. Forellenwürfel, Frühlingszwiebeln zugeben.
Nicht mehr kochen, sondern nur kurz bei kleiner Temperatur ziehen lassen.
Toastbrotwürfel in wenig Butter in der Pfanne hellbraun rösten und beim Servieren darüber streuen.

Tipp:

Frisch gehackter Dill oder Liebstöckel geben dieser Suppe einen feinen Geschmack.
Neben geräuchertem Forellenfilet können Sie auch Mettwurstscheiben oder Schinkenstreifen zugeben – oder einfach vegetarisch belassen.

Zubereitungszeit: 25 -30 Minuten

