Zucchinisuppe mit Lachsstreifen

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 4-5 mittelgroße Zucchini
 - 200g frischer Lachs
 - 1 Bund Dill
 - 3 EL Butter
- 500ml Gemüsebrühe
 - 150ml Sahne
 - 2 EL Crème fraîche
 - Salz, Pfeffer
 - 1 EL Limettensaft

Zubereitung:

- 1) Die Zucchini putzen, waschen und in Stücke schneiden. Den Lachs abspülen und trocknen. Den Dill waschen und trocken schütteln.
 - 2) 2 EL Butter im Topf erhitzen und die Zucchinistücke darin anschmoren. Gemüsebrühe angießen und bei geschlossenem Topf ca. 10 Minuten köcheln lassen.
 - 3) Den Lachs in wenig Wasser dünsten und danach in Streifen schneiden.
- 4) Die Suppe mit Sahne, Crème fraîche, restlicher Butter, Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen und im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren.
 - 5) Die Suppe auf Teller anrichten, Lachsstreifen darauf verteilen und mit Dill garniert sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten, Pro Portion ca. 13 g E, 24 g F, 5 g KH, 290 kcal/1218 kJ

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team