

Forellenrahmsuppe mit Juliennes

4-Personen

Zutaten:

300	-	gr Forellenfilets
2	-	Karotten
2	-	Frühlingszwiebeln gehackt
7,5	-	dl Gemüsebouillon
1	-	dl Rahm
wenig	-	Salz
etwas	-	weisser Pfeffer
1	-	Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung:

Forellenfilets in Stücke, die Karotten und in Juliennes schneiden.

Die Juliennes in wenig Wasser kurz blanchieren.

Gemüsebouillon aufkochen, die Frühlingszwiebeln und die Forellenfilets dazugeben und auf kleinem Feuer etwa 4-Minuten leicht kochen lassen. Rahm dazugeben und nach belieben mit Salz und etwas Pfeffer würzen.

Suppe in vorgewärmte Teller oder Schalen anrichten und mit Karotten-Juliennes und Schnittlauch überstreuen.