

Lauchsuppe mit geräuchertem Tilapia und Sprossen

4-Personen

Zutaten:

1	-	Limette
500	-	gr Lauch
2	-	Knoblauchzehen
300	-	gr mehligkochende Kartoffeln
2	-	EL Butter
8	-	dl Gemüsebouillon
1	-	dl Rahm
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
80	-	gr geräuchertes Tilapiafilet
10	-	gr Sprossen (z.B. Radischensprossen)

Zubereitung:

Die Limette auspressen. Lauch, Kartoffeln und Knoblauch rüsten und klein schneiden.

Lauch, Kartoffeln und Knoblauch cirka 2-Minuten in der Butter dünsten.
Bouillon und Limettensaft dazugiessen.

Zugedeckt cirka 20-Minuten bei mittlerer Hitze weich köcheln lassen. Rahm dazugiessen und alles pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tilapiafilet in Würfelchen schneiden und mit Sprossen mischen.

Die Suppe in vorgewärmte Suppentassen oder Teller anrichten und die Tilapia-Sprossen Mischung auf die Suppe verteilen.

Sofort servieren.