

Meerrettich-Creme Suppe

(von Jutta u. Hermann Weber / Meerrettich-Hof aus Forchheim/Burk)

Zutaten:

- 200 g geriebener Meerrettich
- 1 L Gemüsebrühe
- 1 EL Butter o. Öl
- 150 g Räucherlachs
- 1 mittelgroße Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Kresse
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- Saft einer halben Zitrone



Zubereitung:

Die Zwiebeln klein hacken und andünsten. Meerrettich und Frischkäse hinzufügen. Bei geringer Hitze rühren, bis der Frischkäse schmilzt. Gemüsebrühe zugießen und aufkochen lassen. Je länger die Suppe köchelt, desto milder wird diese. Den feingeschnittenen Räucherlachs unter die Suppe mischen und mit Kresse bestreuen.