

KALTE GURKENSUPPE MIT FORELLE UND DILL



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Knoblauch & Frühlingszwiebeln WOK
450g



Bresc Meerrettichpüree
450 g



Bresc Ras el Hanout
Gewürzmischung 450g

ZUTATEN

10

- 315 g Crème fraîche
- 125 g Butter
- 125 g Zwiebel
- 125 g Dill, gehackt
- 100 g Zitronensaft
- 50 g Mehl
- 50 g Bresc Knoblauch & Frühlingszwiebeln WOK
- 50 g Bresc Ras el hanout Gewürzmischung
- 25 g Bresc Meerrettichpüree
- 5 Gurken (geschält, gewürfelt)
- 5 Forellenfilets, geräuchert
- 3 Kartoffel (geschält, gewürfelt)
- 3 Frühlingszwiebel (geschnitten)
- 10 dl Hühnerbrühe
- 5 dl Milch
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

20 g der Butter schmelzen und die Zwiebel und Knoblauch & Frühlingszwiebeln WOK darin anbraten. Mehl, Gurken- und Kartoffelwürfel hinzufügen und 1 bis 2 Minuten braten. Die Hühnerbrühe zugießen und mit Ras el hanout Gewürzmischung, Meerrettichpüree, Pfeffer und Salz abschmecken. Etwa 15 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen und abkühlen lassen. Die Suppe mit dem Zitronensaft, der Milch und der Hälfte des Dills pürieren. Die Crème fraîche durchrühren und die Suppe kalt stellen. Die Suppe in Suppentassen schütten. Die Forelle in Stücke teilen und zusammen mit der Frühlingszwiebel über die Suppentassen verteilen. Mit dem restlichen gehackten Dill garnieren.