



Leichter kochen,  
besser essen!



HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de | HelloFresh.at | kundenservice@hellofresh.at



KW 39 2015 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [u](#) [p](#)

## Cremige Porree-Kartoffelsuppe mit Räucherlachs, dazu Baguette mit Frischkäse-Meerrettich-Aufstrich

Suppen sind lecker, gesund, lassen sich immer wieder variieren, einfach aufwärmen und sehen richtig garniert auch noch gut aus. Und wenn es dazu ofenfrisches Baguette, Räucherlachs und Frischkäse-Meerrettich-Aufstrich gibt, dann gibt auch dein Magen schnell Ruhe. Guten Appetit!



30 min.



Stufe 1



Porree



Kartoffeln



Räucherlachs



Schnittlauch



Meerrettich



Lorbeerblatt



Sahne



Frischkäse



Baguette

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
Porree	1	2
Kartoffeln	500 g	1000 g
Räucherlachs 4)	100 g	200 g
Schnittlauch	5 g	10 g
Meerrettich, frisch	20 g	40 g
Lorbeerblatt	1	2
Sahne 7) ☉	100 ml	200 g
Frischkäse, Natur 7) ☉	1/2 Packung	1 Packung
Baguette 1) 6) 11) ☉	1	2

☉ Ggf. auch für andere  
Rezepte verwenden

### Allergene

1) Gluten 4) Fisch 6) Soja  
7) Lactose 11) Sesam

### Nährwerte pro Person

Kalorien: 796 kcal  
Kohlenhydrate: 76 g  
Fett: 39 g, Eiweiß: 30 g  
Ballaststoffe: 10 g

**Gut im Haus zu haben** (bei 4 Personen Mengen verdoppeln) .....

Gemüsebrühe, Butter, Salz, Pfeffer

**Was zum Kochen gebraucht wird** .....

Reibe, kleiner Topf, großer Topf, Pürierstab



**1** Backofen für das **Baguette** vorheizen.



**2** **Porree** gründlich waschen und abtrocknen, welches Grün entfernen, dann weißen und hellgrünen Teil in feine Ringe schneiden. **Kartoffeln** schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einem kleinen Topf 700 ml heiße **Gemüsebrühe** zubereiten.



**3** In einem großen Topf 1½ EL **Butter** zerlassen. **Porree** und **Lorbeerblatt** dazugeben und bei schwacher Hitze 8–10 Min. andünsten. **Kartoffeln** zugeben und einmal kräftig umrühren, damit sie gut eingebuttert sind. Mit **Gemüsebrühe** und **Sahne** ablöschen und 10–15 Min. weiterköcheln lassen, bis **Kartoffeln** schön weich sind (bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben).

**4** **Räucherlachs** in feine Stücke schneiden. **Schnittlauch** waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. **Meerrettich** schälen und fein reiben. **Baguette** nach Packungsangabe aufbacken.



**5** In einer kleinen Schüssel **Frischkäse** mit **Meerrettich** vermengen, mit ein wenig **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

**6** Topf vom Herd nehmen, **Lorbeerblatt** herausnehmen und die Suppe mit einem Pürierstab im Topf fein pürieren. Großteil des **Räucherlachs** zugeben und mit ein wenig **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. **Baguette** in Streifen schneiden und mit **Frischkäse-Meerrettich-Creme** bestreichen.

**7** **Porree-Kartoffelsuppe** auf tiefe Teller verteilen, restlichen **Räucherlachs** darauf geben, mit **Schnittlauch** bestreuen und zusammen mit **Frischkäse-Brotstreifen** genießen!