

## Meerrettichsuppe mit Lachsstreifen

### Zutaten für 4 Personen:

5	EL	Meerrettich, geriebener
1		Zwiebel
1	EL	Butter
200	g	Doppelrahm-Frischkäse
1	Msp.	Cayennepfeffer
¼	l	milde Gemüsebrühe ( ½ Brühwürfel )
		Weißer Pfeffer, etwas Zitronensaft
75	g	Räucherlachs
1		Kressebeet oder Kräutermischung

### ARBEITSWEISE :

Die Zwiebel fein hacken und in der heißen Butter weich dünsten.

Den geriebenen Meerrettich und den Doppelrahmfrischkäse zufügen.

Die Gemüsebrühe aufgießen und 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Meerrettichcremesuppe nochmals durchrühren und mit Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Den Lachs in feine schmale Streifen schneiden und in die Suppe geben.

Kurz ziehen lassen.

Die Suppe in Suppenteller verteilen und mit Kresse oder Kräutermischung garnieren.

*Herzliche  
Grüße  
Ilse und Wolfgang*