



Von **Dr.Oetker**
am 22.06.2008

Lachs-Bohnen-Suppe

Menüart: **Vorspeise, Suppe**
Zubereitungsart: **Kochen**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**
Zeitaufwand: **bis 20 Min.**
Tags: **Kochen, Suppen & Eintöpfe**

Zutaten für 4 Portion(en)

Zutaten:

300 g tiefgekühltes Lachsfilet
200 g grüne Bohnen
1 l Gemüsebrühe
1 Becher Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)
Curry
Salz
3 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

Zubereiten:

Lachsfilet nach Packungsanleitung auftauen lassen. Bohnen putzen und halbieren.

Gemüsebrühe zum Kochen bringen, Crème fraîche zugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Bohnen zufügen, etwa 15 Minuten mit Deckel bei schwacher Hitze kochen.

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!

Lachsfilets in 2 cm große Würfel schneiden, in die Suppe geben und 5 Minuten mit kochen. Suppe mit Curry und Salz abschmecken, kurz vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.