

Rotbarschcremesuppe

Zutaten



250 Gramm Rotbarschfilet



½ Bund Frühlingszwiebeln



100 Gramm Champignons



1 Beutel Fix Lachs auf Blattspinat

Rotbarschcremesuppe



1 Teelöffel Brühpulver



1 Zitrone



1 Esslöffel Butter



1 Messerspitze Pfeffer

Rotbarschcremesuppe



½ Teelöffel Salz



200 ml Wasser



1 Messerspitze Muskat

Rotbarschcremesuppe

Zubereitung



Fischfilet klein schneiden



Zitrone halbieren



Zitrone auspressen



Zitronensaft über die Filetstücke gießen

Rotbarschcremesuppe



Salz über den Fisch streuen



Frühlingszwiebeln waschen und Enden abschneiden



Frühlingszwiebeln klein schneiden



Champignons klein schneiden

Rotbarschcremesuppe



Topf auf den Herd stellen



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten



Butter dazugeben und zerlaufen lassen



Frühlingszwiebeln in den Topf geben

Rotbarschcremesuppe



Champignons dazugeben



umrühren und kurz anbraten



Pfeffer dazugeben



Muskat dazugeben

Rotbarschcremesuppe



Wasser dazugießen



Sahne dazugeben



Pulver „Lachs auf Blattspinat“ einrühren



alles umrühren

Rotbarschcremesuppe



Fisch dazugeben



Brühpulver hinzustreuen



Herdplatte auf kleinste Stufe
zurückschalten und Suppe
ca. 10 Minuten garen – fertig!

Guten Appetit!