Lachssuppe

Die feine Lachssuppe mit Curry und Kokosmilch ist eine ausgefallene Suppen Delikatesse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Foto: Jeena Paradies

Zutaten

200 g	Lachs (ohne Haut)
1 Stk.	Limette
100 g	Karfiol
100 g	Brokkoli
0.5 l	Fischfond (oder Gemüsefond)
2 TL	Sojasauce
0.5 TL	Currypulver
150 ml	Kokosmilch

Zubereitung

1. Zuerst den Bio Lachs für die **Lachssuppe** mit Wasser abspülen, trocken tupfen und grob zerpflücken. Die Lachsstücke mit Limettensaft marinieren.

2. Karfiol und Brokkoli putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

3. Fischfond, Sojasauce, Curry und Kokosmilch in einem Topf aufkochen. Brokkoli und Karfiol hinzugeben und bei kleiner Hitze 3 Minuten köcheln lassen.

4. Zum Schluss den Lachs zugeben und nochmals bei kleiner Hitze 4 Minuten gar kochen lassen.

Tipp

Alternativ kann man die Lachssuppe auch mit anderem Gemüse zubereiten.