



## **Kartoffel-Joghurt-Suppe mit Gemüsestreifen, geräucherten Forellen und Brotcroupons für 4 Personen**

### **Zutaten**

500 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält  
1-1,5 l Gemüsebrühe  
250 ml Sahne  
2-3 EL Bio-Joghurt  
200 g feine Gemüsestreifen (Karotten, Lauch, Sellerie)  
2-3 Frühlingszwiebeln in feine Ringe geschnitten  
2 geräucherte Forellenfilets, gewürfelt  
4 Scheiben Toastbrot, gewürfelt  
50 g Butter  
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung**

Kartoffeln schälen, vierteln und in der Gemüsebrühe weichkochen. Sahne dazugeben und mit einem Zauberstab (Pürierstab) bei langsamer Stufe die Kartoffeln fein pürieren, evtl. vorher mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Wenn beim Pürieren zu schnell gemixt wird (hohe Geschwindigkeit), kann die Kartoffelsuppe schnell „schleimig“ werden. Bei Bedarf weitere Gemüsebrühe und/oder flüssige Sahne zugeben. Gemüsestreifen unterrühren und leicht köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest gegart ist. Mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Zum Schluss mit Joghurt verfeinern.

Dann die Forellwürfel und die Frühlingszwiebeln zugeben. Nicht mehr kochen, sondern nur kurz bei kleiner Temperatur ziehen lassen. Toastbrotwürfel in wenig Butter in der Pfanne hellbraun rösten und beim Servieren darüber streuen.

Tipp: Frisch gehackter Dill oder Liebstöckel geben dieser Suppe einen feinen Geschmack. Neben geräuchertem Forellenfilet können Sie auch Mettwurstscheiben oder Schinkenstreifen zugeben - oder einfach vegetarisch belassen.