



## **Schwarzwurzelpüreesuppe mit Räucherlachs und Williamsbirne**

### **Zutaten für 4 Personen**

300 g Schwarzwurzeln (küchenfertig)  
120 g Zwiebeln  
1 EL Olivenöl  
250 ml Gemüsebrühe  
100 ml Sahne  
50 g Sauerrahm  
1 TL Currypulver  
160 g angeschwitzte Williamsbirnenstückchen  
240 g Räucherlachs  
1 Schale Kresse  
Salz, Pfeffer

- Zwiebeln in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Schwarzwurzeln (küchenfertig) in Stücke geschnitten zugeben, mit anschwanken, mit wenig Gemüsebrühe angießen und weich kochen, mit dem Mixstab fein pürieren, mit restlicher Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen, köcheln lassen, Sahne, Sauerrahm mit unterziehen, mit Currypulver, Salz und Pfeffer würzen. Suppe in tiefem Teller oder Terrine anrichten, angeschwitzte Williamsbirnenstückchen darüber verteilen, Lachsscheiben darauf legen, mit Kresse bestreuen.

**Zubereitungszeit ca. 20 Minuten**

**Dieses Gericht ist pescetarisch und glutenfrei.**