

Meerrettich-Creme-Suppe

- 1 Esslöffel Butter oder Öl
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 5 Esslöffel Pröls' Meerrettich mit Zitrone
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 1 ltr. Gemüsebrühe
- 150 g Räucherlachs
- Salz, Pfeffer und etwas Kresse

Feingehackte Zwiebel in Butter oder Öl andünsten. Pröls' Meerrettich und Frischkäse hinzufügen. Bei milder Hitze rühren bis der Käse schmilzt. Gemüsebrühe zugießen und aufkochen. Alles im Topf bei ständigem Rühren 10 Minuten köcheln. Die Suppe pikant würzen. Zuletzt den Räucherlachs in feine Streifen geschnitten unter die Suppe mischen und mit Kresse bestreuen.

**Guten Appetit wünscht
Familie Pröls**