***Leichte Lachssuppe***

***Zutaten:***

* 300g Lachsfilet (z.B. in Stücke geschnitten)
* 2 Stk. Kartoffel (gewürfelt)
* 400g Tomaten (gehackt)
* 2 Stk. Zwiebel (fein gehackt)
* 1 Stk. Knoblauchzehe (fein gehackt)
* 20g Butter
* 2 EL. Olivenöl
* 800ml Fischfond
* 200ml Gemüsebrühe
* ½ TL. Zucker
* ½ TL. Thymian (getrocknet)
* ½ TL. Zitronensaft
* ½ Pkg. Soja Cuisine
* Salz
* Pfeffer

***Zubereitung:***

**Arbeitszeit:** ca.15 bis 30 min / **Schwierigkeitsgrad:** Hobby-Koch

Du musst für die **leichte Lachssuppe** Butter und Öl erhitzen. Als nächstes musst du die Zwiebel und Knoblauch darin glasig schwitzen. Dann musst du es mit den Tomaten, Fischfond und Gemüsebrühe auffüllen.

Jetzt musst du den Zucker und Thymian dazugeben und ca. 6 Minuten köcheln lassen. Als Nächstes musst du die Kartoffeln, Zitronensaft, Salz und Pfeffer dazugeben und aufkochen lassen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Dann musst du Lachs dazugeben und 3 Minuten mitkochen. Als nächstes musst du 1/4 der Suppe pürieren, Soja Cuisine dazugeben und die **leichte Lachssuppe** noch mal abschmecken.

**Tipp**

Du musst die**leichte Lachssuppe** mit Croutons.