

Feiner Spargeltopf mit Pangasius-Filet

Eine cremige Kartoffelsuppe mit frischem Spargel und Fisch.

etwa 8 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 g tiefgekühlte Pangasiusfilets
300 g mehligkochende Kartoffeln
1 l Gemüsebrühe
500 g grüner Spargel
125 g Dr. Oetker Crème double
100 g Schmelzkäse
125 ml trockener Weißwein, z. B. Deinhard
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

1 Zubereiten:

Pangasiusfilets nach Packungsanleitung auftauen lassen. Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Gemüsebrühe zum Kochen bringen, die Kartoffelstücke darin in etwa 20 Min. bei schwacher Hitze mit Deckel gar kochen. Spargel im unteren Drittel schälen und in kleine Stücke schneiden.

- 2 Die Suppe pürieren. Crème double und Käse unterrühren. Die Spargelstücke darin etwa 7 Min. bei schwacher Hitze garen. Den Wein unterrühren. Fischfilet in dünne Scheiben schneiden und in der Suppe etwa 2 Min. gar ziehen lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.