

# Fisch-Kräutersuppe

Eine cremige Suppe mit Fisch als leichte Vorspeise

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

300 g tiefgekühlte Fischfilets z.B. Viktoria-Barsch  
150 g Zuckerschoten  
750 ml Brühe  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
3 EL Marsala (ital. Likörwein)  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
3 EL gehackte Kräuter , z. B. Petersilie, Estragon, Kerbel

## 1 Zubereiten:

Fisch nach Packungsanleitung auftauen lassen, dann in etwa 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Zuckerschoten putzen und halbieren. Brühe zum Kochen bringen, Fisch und Zuckerschoten darin etwa 10 Min. mit Deckel kochen.

**Kochzeit: etwa 10 Min.**

- 2 Crème fraîche und Marsala mit einem Rührlöffel einrühren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter unterrühren und die Suppe heiß servieren.