

Chyenne-Kartoffeln mit Lachscreme

Zubereitung

1. Kartoffeln ca. 15 Min. kochen und längs durchschneiden.
2. Räucherlachs klein hacken und mit der Crème Fraiche vermischen.
3. Lachscreme auf den Kartoffelhälften anrichten.
4. Schnittlauchröllchen und Cayenne-Pfeffer darüber streuen.

Genusstipp

150g Cocktailcrevetten trocken tupfen, kurz in der Suppe heiss werden lassen.
Korianderblättchen abzupfen, Suppe damit garnieren.

Zutaten für 8 Personen:

- 4 Scheiben Räucherlachs
- 8 Kartoffeln Chyenne
- Crème Fraiche
- Schnittlauch
- Cayenne-Pfeffer