



## Kresse-Cremesuppe mit Rauchlachs



### Zutaten (10 Personen)

2,50	l	Kressecreme Bacchus KNORR
300,00	g	Rauchlachs
20,00	g	Dill, frisch

### Zubereitung

Vorbereitung:

- Kresse-Cremesuppe nach Anleitung zubereiten
- Rauchlachs in Streifen schneiden
- Dill zupfen

Zubereitung:

- Kresse-Cremesuppe anrichten und mit Rauchlachsstreifen und Dill ausgarnieren

Tipp:

Der Lachs kann auch zu Rosen aufgerollt werden.