

# Leichte Fisch-Gemüsesuppe mit Welsfilet



Zutaten / Zubereitung (für 4 Personen)

200gr Welsfilet  
1 Liter Gemüseboullion  
0.5 Liter Fischfond  
1 bis 2 Frühlingszwiebeln  
frischer Dill

Gemüseboullion mit feingeschnittenen Frühlingszwiebeln (auch Grünes) und frischem Dill mit ca 100gr zerschnittenem Welsfilet 2h bis 3h auf kleinem Feuer köcheln lassen  
400cl Fischfond (z.B. Lacroix) hinzugeben.  
Das restliche Welsfilet in ca cm dicke Streifen schneiden und der heissen Suppe zugeben.  
In heisser Suppe etwa 5min ziehen lassen.....

En Guete

Rezept Martin Schweizer, Eglisau