Fenchelsuppe

Zutaten:

1 Schalotte
1 Fenchelknolle
500 ml Gemüsebrühe
1 EL Olivenöl
Salz
1 EL gehackte Petersilie Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Fenchelknolle putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Etwas Fenchelkraut für die Garnitur beiseite legen.

Die Schalotten im Olivenöl andünsten. Den Fenchel dazugeben und kurz mitdünsten. Die Brühe dazugießen und für etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze kochen.

Anschließend das Gemüse pürieren und zusammen mit der Brühe nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe mit etwas gehackter Petersilie und dem Fenchelkraut bestreuen.

Druck-Version