

Frische Fenchelsuppe

Zutaten für vier Personen

3 Fenchelknollen, 1 Becher Schlagobers, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe,
300 ml Gemüse- oder Geflügelfond, Weißwein, Salz, Pfeffer

Zubereitung

In einem kleinen Topf den Fond erhitzen. Die Zwiebel klein schneiden und in Olivenöl glasig dünsten. Den ebenfalls klein geschnittenen Fenchel zugeben und mitdünsten. Mit dem Weißwein und Fond ablöschen. Nun die gepresste Knoblauchzehe beifügen. Ca. 10 Minuten aufkochen lassen und mit dem Schlagobers verfeinern. Etwas köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Mixstab pürieren.

Vor dem Servieren mit knusprig gebratenen Weißbrotwürfeln und frisch gehacktem Fenchelgrün bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht
Karen Binder-Neschi

