

Aromatische Fenchelsuppe

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 40 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

300 g Fenchel
200 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 EL Koriander-Fenchel-Dill
Würzöl
600 ml Gemüsebrühe
1 Prise Muskatnuss



Zubereitung

Den Fenchel waschen, das Fenchelgrün beiseite legen und die Knollen klein schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Zwiebel in einem Topf mit Olivenöl glasig andünsten. Den Fenchel und die Kartoffeln dazugeben. Mit Brühe aufgießen, sodass das Gemüse mit Flüssigkeit bedeckt ist. Etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss sowie Koriander-Fenchel-Dill Würzöl abschmecken. Mit dem Fenchelgrün garnieren.