Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com



Fenchel-Kartoffelsuppe

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zutaten

500 g Fenchel

Fenchelgrün

400 g Kartoffeln

1 Zwiebel

40 g Butter

250 g Crème fraîche

2 Lorbeerblätter

2 Esslöffel gekörnte Gemüsebrühe

1 l Wasser

Koriander, frisch gemahlen

Pfeffer, frisch gestoßen

1 cl Weißwein

Zubereitung

1. Die Zwiebel fein würfeln und in der Butter glasig dünsten.

2. Den Fenchel putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Das Fenchelgrün zur Seite legen.

3. Die Kartoffel schälen und ebenfalls in kleine Stückchen schneiden.

4. Fenchel und Kartoffeln mit der Zwiebel kurz mitdünsten. Dann das Wasser aufgießen, die gekörnte Brühe einrühren und die Lorbeerblätter dazu geben. Alles so lange köcheln, bis das Gemüse gar ist.

5. Die Lorbeerblätter herausnehmen und das Gemüse pürieren.

6. Mit Koriander, Pfeffer und Weißwein abschmecken und die Crème fraîche unterziehen.

7. Das Fenchelgrün fein hacken und über die Suppe streuen.