Unser Rezept

DER WOCHE

FENCHELSUPPE

HERBSTLICHE VORSPEISE

ZUTATEN

2 Fenchelknollen

2 Kartoffeln

1 Zwiebel

2 EL Butter/ Olivenöl

350 ml Weißwein

1 Liter Gemüsesuppe

Salz und Pfeffer

1 Becher (Soja) Sahne

ZUBEREITUNG

Den Fenchel waschen, Strunk aus der Fenchelknolle herausschneiden, putzen in feine Streifen schneiden. Etwas Grün für die Garnierung aufheben. (Mit dem restlichen Grün lässt sich leckeres Fenchelpesto herstellen) Die Zwiebel schälen und ganz fein hacken.

Beides in einem Topf mit Butter anschwitzen, dann mit Weißwein ablöschen und mit der Suppe aufgießen.

Die Kartoffeln schälen und fein würfeln. In die Suppe geben und alles ca. 15 Min weichdünsten lassen.

Die Sahne unterrühren und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Tellern anrichten und mit Fenchelgrün garnieren.

Fertig!

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de