



Fenchelcreme-Suppe

Zubereitung

Fenchel in feine Streifen schneiden, den Zwiebel ganz fein hacken. Kartoffel schälen, waschen und würfeln. Beides in Butter anschwitzen, mit Weißwein löschen und mit der Suppe aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ebenso die klein würfelig geschnittene Kartoffel dazugeben und alles weichdünsten lassen. Den Schlagobers dazugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Anschließend die Suppe durch ein Sieb passieren. Wer mag, einen Schuß Pernod dazugeben, fein abschmecken und heiß servieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Anna Salmhofer.

Zutaten

4 Personen

1 große Fenchelknolle

1 Zwiebel

1 große, mehlig Kartoffel

1 Liter Gemüsesuppe

Salz und Pfeffer

250 ml Schlagobers

300 ml Weißwein