Fenchelcremesuppe

Für alle Freunde von Gemüse ist das Rezept für Fenchelcremesuppe ein absoluter Hit. Einfach mal probieren, ein tolles Sommeressen!

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 EL	Butterfett
2 Stk.	Schalotten
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Fenchelknollen
3 Stk.	Kartoffeln
1 Stk.	Petersilienwurzel
1 l	Gemüsebrühe
150 g	Frischkäse
2 Stängel	Thymian
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Fenchelcremesuppe zuerst die Schalotten und den Knoblauch vorbereiten. Die Haut abziehen und in kleine, feine Würfelchen schneiden. Auch Erdäpfel und Petersilienwurzel schälen, zerteilen und klein würfeln. Fenchel aufschneiden, den Strunk entfernen und auch in kleine Würfelchen schneiden.

2. In einem mittelgroßen Topf nun Butterfett schmelzen lassen. Nun den Knoblauch und die Zwiebel darin glasig dünsten, Brühe angießen und Erdäpfel dazugeben. Den Thymian abwaschen und Blätter abzupfen, zusammen mit Petersilienwurzel und Fenchel ebenfalls zugeben und für ungefähr 15 Minuten kochen lassen.

3. Das eingekochte Gemüse mittels Pürierstab zu einer Creme verarbeiten, Frischkäse unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Gut umrühren, abschmecken und notfalls nachwürzen.

4. Petersilie unter fließendem Wasser abspülen, trockenschleudern und zerpflücken. Diese dann kurz vor dem Servieren auf die Suppe geben.

Tipp

Sehr lecker zur Fenchelcremesuppe schmeckt frisches Zwiebelbaguette mit Butter und Schnittlauch. Schnell, einfach und lecker!