



CREMIGE FENCHEL-KARTOFFELSUPPE

Zutaten (2 Portionen):

1 Stk. Fenchel
4 kleine Kartoffeln
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 ml Gemüsebrühe
100 ml Milch
1 Orange
Pfeffer
Schnittlauch



Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfelig schneiden.
2. Fenchel waschen, halbieren, nochmals der Länge nach halbieren und in Streifen schneiden.
3. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.
4. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch zugeben und einige Minuten glasig dünsten.
5. Fenchel und Kartoffelwürfel zugeben und kurz mitbraten.
6. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse weich ist.
7. Milch zugeben und alles mit dem Pürierstab fein mixen.
8. Orange halbieren und auspressen und zur Suppe geben.
9. Mit Pfeffer und frisch gehackten Schnittlauch abschmecken.