



Fenchelsuppe

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Knollen Fenchel

100 g mehligte Kartoffeln
100 g Knollensellerie
2 EL Olivenöl

800 ml Gemüsebrühe

100 ml Schlagsahne
1 EL Zitronensaft
Salz/Pfeffer

und
schälen und fein würfeln.
waschen, vierteln, den Strunk entfernen und
ebenfalls würfeln.
und
schälen und würfeln.
in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und
den Fenchel für ca. 1 - 2 Minuten darin andünsten.
Mit
aufgießen, die Kartoffeln und den Sellerie
dazugeben. Aufkochen und für ca. 20 Minuten
kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.
Anschließend alles fein pürieren und
unterrühren. Mit
und
abschmecken.