



Fenchelsuppe

Arbeitszeit: ca. 15 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 30 min | **Schwierigkeit:** anspruchsvoll

ZUTATEN

1	Fenchel
1-2	Karotten
2-3	Kartoffeln
1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
2 EL	Butter
1 EL	Honig
2 EL	Essig (Balsamico)
500 ml	Bio-Gemüsebrühe
2-3 EL	Milch
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die äußeren Blätter, den Strunk und das Grün des Fenchels entfernen. Das Grün fein hacken. Fenchel, geschälte Kartoffeln, Karotten, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.

Letztere in einem Topf in Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen, Honig hinzugeben und ca. 1 Min. unter Rühren karamellisieren lassen (Achtung, verbrennt leicht!). Mit Essig ablöschen und diesen verkochen lassen.

Die Kartoffel- und Karottenwürfel kurz mit anbraten, dann die Brühe hinzugeben. Nach etwa 10 Min. den Fenchel und das Fenchelgrün ebenfalls hinzugeben und solange köcheln lassen bis alles gar ist (etwa 15 Min.).

Nun die Milch hinzufügen und mit dem Mixer oder einen Pürierstab bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

VEGETARISCH | Topfgericht