



Zucchini Suppe

Arbeitszeit: ca. 10 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 15 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

- 1 Fenchel
- 1-2 Zucchini
- 1 Tomate
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 400 ml Bio-Gemüsebrühe
- Öl
- Mehl
- Basilikum
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Strunk und das Grün des Fenchels entfernen (einen Teil des Grüns fein hacken) und die Knolle würfeln.

Zucchini, Tomate, Zwiebel und Knoblauch ebenfalls klein schneiden.

Zwiebel und Knoblauch dann zusammen mit Fenchel in einem Topf in etwas Öl einige Minuten andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und die Tomate, sowie die Zucchini hinzufügen.

Bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten garen lassen, bis Zucchini und Fenchel weich sind.

In der Zwischenzeit 1-2 EL Mehl mit etwas Wasser verrühren, bis die Mischung klumpenfrei ist.

Zum Schluss gehackten Basilikum und Fenchelgrün unterrühren und nochmals abschmecken.

VEGEAN | Topfgericht