

KARTOFFEL – FENCHEL SUPPE



Zutaten:

- Zutaten für die Kartoffel Fenchel Suppe
- 400 g Kartoffeln, mehlig oder vorwiegend festkochend
- 1 Zwiebel
- 2 Fenchelknollen
- 2 El Olivenöl
- 6 cl Pernod (oder einen anderen Anisschnaps)
- 1 l Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- Pinienkerne
- etwas Zitronensaft
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Nachdem alle Zutaten zusammengestellt sind, muss zuerst die Zwiebel geschält und klein geschnitten werden. Den Fenchel und die Kartoffeln putzen, waschen und grob klein schneiden.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Den Fenchel und die Kartoffeln dazugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Anisschnaps ablöschen und der Gemüsebrühe auffüllen. Die Suppe nun mindestens 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Sahne zur Suppe geben und mit einem Pürierstab mixen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Pinienkerne in einer Pfanne kurz goldbraun rösten.

Die Kartoffel Fenchel Suppe in eine heiße Suppenschale geben, die Pinienkerne oben auf streuen und gern auch ein paar Tropfen Olivenöl dazu geben.

Auf meinem Foto habe ich noch etwas geröstetes Kartoffel-Walnussbrot dazu gegeben. Geschmacklich war mein Brot sehr gelungen nur optisch habe ich die Kruste noch nicht perfekt hinbekommen.