

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Fenchelcremesuppe

Zutaten: 500 gr. Fenchel, 1-2 Zwiebeln, 2 El. Butter, 1 El. Mehl,
¾ l. Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Muskatnuß,
1 Becher Sahne, evtl. Schinkenstreifen.

Zubereitung: Den Fenchel und die Zwiebel putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Vom Fenchelgrün etwas zurück behalten.
Die Butter erhitzen, den Fenchel und die Zwiebel mit dem Mehl darin anschwitzen.
Die Brühe aufgießen und mit einem Schneebesen schnell durchschlagen.
Alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen.
In ca. 20 Min. gar kochen, die Sahne dazugießen, nochmals kurz erhitzen und anschließend mit dem Passierstab pürieren. Wer mag kann das Ganze noch mit in Streifen geschnittenem Schinken und Fenchelgrün bestreuen.
Dazu passt ein leckeres Toast.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)