Rezept

Fenchelsuppe mit geräuchertem Speck

Ein Rezept von Fenchelsuppe mit geräuchertem Speck, am 18.05.2025

Zutaten

1	Zwiebel
500 g	Fenchel
1 EL	Tomatenmark
	Salz
2 EL	gehackte Petersilie
5 EL	Olivenöl extra vergine
50 g	geräucherter Bauchspeck
2 EL	Olivenöl
3/4 l	¾ l Hühnerbrühe
	Pfeffer, frisch gemahlen
4- 6 Scheiben	4-6 Scheiben italienisches Landbrot (ersatzweise ciabatta)
30 g	Pecorino, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Speck fein würfeln. Den Fenchel waschen und putzen, die Stängel abschneiden, das Grün beiseite legen. Die Fenchelknollen längs vierteln, vom Strunk befreien und klein würfeln.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Speck darin glasig anschwitzen. Den Fenchel hinzufügen und 2-3 Min. mitbraten. Tomatenmark unterrühren, kurz umrühren und die Brühe angießen.

3. Das Ganze zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und die Suppe etwa 30 Min. zugedeckt köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fenchelgrün fein schneiden und die Hälfte davon sowie 1 EL gehackte Petersilie unterrühren.

4. Die Brotscheiben in einer beschichteten Pfanne auf beiden Seiten knusprig rösten.

5. Die Suppe in eine Terrine füllen. Die Brotscheiben auf die Suppe legen, mit Öl beträufeln, mit dem geriebenen Käse und den restlichen Kräutern bestreuen.