

Rezept

Schnelle Fenchelrahmsuppe

Ein Rezept von Schnelle Fenchelrahmsuppe, am 18.04.2024

Zutaten

900 g Fenchel	2 Zwiebeln
2 EL Butter	1 l Gemüsebrühe
300 g Sahne	Kräutersalz
Pfeffer	40 g gehackte Pistazien

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Den Fenchel waschen, putzen, halbieren und den Strunk herausschneiden. Das Fenchelgrün zur Seite legen und die Knolle in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Fenchel zufügen und 1-2 Minuten mitdünsten.
2. Die Gemüsebrühe angießen. Bei schwacher Hitze zugedeckt 20 Minuten köcheln. Das Fenchelgrün schneiden. 100 g Sahne steif schlagen. Die Suppe pürieren, restliche Sahne zufügen und mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in 4 Teller füllen. Je 1 TL geschlagene Sahne zufügen, Fenchelgrün und gehackte Pistazien aufstreuen.