

Fenchelsuppe

vom Suppenkasper

Zutaten für 4 Portionen:

2	Fenchelknolle
4	Kartoffeln
1	Zwiebel
2 EL	Pflanzenöl
1	Knoblauchzehe
1 L	Gemüsebrühe
2 handvoll	Walnusskerne
Salz	
Pfeffer	

Zubereitung:

1. Wasche den Fenchel gründlich. Entferne das Grün und schneide den weißen Teil in kleine Stücke.
2. Schäle die Kartoffeln und schneide sie ebenfalls in kleine Stücke.
3. Schäle die Zwiebel und schneide sie in Würfel.
4. Erhitze das Pflanzenöl in einem ausreichend großen Topf.
5. Gib Fenchel, Kartoffel und Zwiebeln in den Topf und brate das Gemüse wenige Minuten scharf an.
6. Schäle in der Zwischenzeit die Knoblauchzehe und hacke sie fein.
7. Gib den Knoblauch zum Gemüse.
8. Gib soviel Gemüsebrühe in den Topf, dass das Gemüse bedeckt ist. Lass das Ganze 15 bis 20 Minuten köcheln.
9. Hacke in der Zwischenzeit grob die Walnusskerne. Röste sie in einer Pfanne ohne Fett etwa fünf Minuten lang an. Rühre dabei regelmäßig um, damit nichts anbrennt.
10. Ist das Gemüse weich, püriere es zu Suppe. Gieße die restliche Gemüsebrühe hinzu, bis die gewünschte Konsistenz entsteht.
11. Koche die Suppe erneut kurz auf und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab.
12. Verteile die Suppe auf tiefe Teller und garniere sie mit den gerösteten Walnusskernen.