

Rezept

Erbsen-Fenchel-Suppe



Zwiebel, Fenchel und Kartoffeln klein würfeln. Zwiebel in etwas Sonnenblumenöl anschwitzen. Den Fenchel hinzugeben und ca. 4 Minuten anbraten. Erbsen dazugeben.

Unmittelbar nach dem Anbraten mit Gemüsebrühe aufgießen und zum Kochen bringen. So lange köcheln lassen, bis das Gemüse durch ist (Gabel-Test).

Die Suppe mit einem Pürierstab klein pürieren. Falls die Suppe zu dickflüssig ist, etwas Gemüsebrühe nachgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken



Arbeitszeit:

ca. 40 min.



Zutaten:

300 g Gewürz- oder Mandel Spekulatius
1 Fenchel
1 Pkt. TK Erbsen
2 Kartoffeln
1 Zwiebel
800 ml Gemüsebrühe
Salz & Pfeffer
Sonnenblumenöl