

Cremige Fenchel-Kartoffel-Suppe

Dieses Rezept war wieder mal aus der Not geboren und sehr häufig sind das die besten Rezepte überhaupt. Ich bin kein großer Fan von Fenchel. Aber seit Wochen finde ich eine Knolle in meiner Etepetete Kiste. Daher musste ich kreativ werden und den Fenchel entweder in meiner Gemüsepfanne unterrühren oder ihn irgendwo einbauen, wo sei Geschmack nicht so dominant ist. Und so kam es zu dieser Fenchel-Kartoffel-Suppe.



Zutaten:

500 g Kartoffeln, klein geschnitten
1 Fenchel, klein geschnitten
2 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
2 Knoblauchzehen, klein geschnitten
200 ml Pflanzenmilch
500 ml Wasser
2 TL Gemüsebrühpulver
Salz und Pfeffer nach Geschmack

1. Ofen auf 220°C vorheizen
2. Fenchel, Kartoffeln, $\frac{3}{4}$ der Frühlingszwiebeln und Knoblauch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und 35-40 Min. backen. Nach der Hälfte der Zeit alles wenden.

3. Das Gemüse zusammen mit den flüssigen Zutaten in einen Topf geben und alles pürieren. Anschließend bis zur gewünschten Temperatur erhitzen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Rest der Frühlingszwiebeln unterheben

Ergibt 2 Portionen als Hauptmahlzeit