

Fenchelsuppe

für 4 Personen

Menge Zutaten

- 500 g Fenchel
- 2 El Olivenöl
- 50 g Frühstückspeck in feinen Streifen
- 1/2 Bund fein gehackte Petersilie
- Etwas Pfeffer und geriebener Kümmel
- 3/4 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 100g. geriebener Sbrinz oder Parmesankäse

Zubereitung

Frühstückspeck im Olivenöl glasig braten, den Fenchel dazugeben und unter wenden ca. 10 Minuten dünsten.

Die Petersilie dazugeben, kurz mitdünsten und mit der Brühe ablöschen.

Bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe in vorgewärmten Tellern mit dem geriebenen Käse bestreut servieren.

Tip: Die Suppe mit gerösteten Brotwürfeln und dem Käse im vorgeheizten Backofen gratinieren