

Klare Fenchelsuppe



Zutaten

2 Fenchelknollen

1 Zwiebel

1/2 l Gemüsesuppe oder

1 glutamatfreier Suppenwürfel

1 Bund Petersilie

Salz, Pfeffer

Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel goldgelb darin anbraten.

Fenchel waschen und in schmale Streifen schneiden. Mit dem Zwiebel in der Pfanne braten.

In einem Topf mit dem Suppenwürfel, Wasser und Petersilie eine Suppe kochen.

Den angebratenen Zwiebel und den Fenchel in die Suppe geben und darin weich dünsten.

Suppe nochmals abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.