

# FENCHELSUPPE MIT CURRY-CROÛTONS



## Zutaten für 4 Portionen:

500 g Fenchel  
100 g Kartoffeln  
1 Zwiebel  
200 ml Weißwein  
400 ml Gemüsebrühe  
200 ml Sahne  
4 Scheiben Toastbrot  
3 EL Rapsöl  
2 EL Curry  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Den Fenchel putzen und klein schneiden. Die Kartoffeln und die Zwiebel schälen, abwaschen und ebenfalls klein schneiden.

Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und mit 2 EL Öl in einer Pfanne kross anbraten. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL Currypulver würzen.

Währenddessen das restliche Öl erhitzen und die Zwiebel anschwitzen. Den Fenchel und die Kartoffeln dazugeben und mit dem restlichen Curry würzen. Alles gut anschwitzen, dann mit dem Weißwein ablöschen. Die Gemüsebrühe und die Sahne dazugeben und alles für ca. 20-25 Minuten köcheln lassen (bis der Fenchel weich ist).

Dann die Suppe gut pürieren, nochmal aufkochen lassen und gut mit den Gewürzen und dem restlichen Curry abschmecken.

Vor dem Servieren die Croûtons auf die Suppe dekorieren.