

## Fenchelsuppe mit Gremolata



### **Für die Gremolata:**

45 schwarze Oliven

6 TL Kapern

3 Bio-Zitrone

45 g glatte Petersilie

3 Zehe Knoblauch (klein)

Salz

Pfeffer

### **Für die Suppe:**

750 g Fenchel

6 Zwiebeln

3 Kartoffel

3 EL Olivenöl

2250 ml Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

## **ZUBEREITUNG Gremolata:**

Die Oliven entsteinen. (Das geht gut, wenn man die Oliven mit einem großen, flachen Messer fest andrückt, dann kann man den Stein gut auslösen).

Die Oliven fein hacken. Die Kapern ebenso fein hacken. Die Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben (nur das Gelbe, das Weiße kann leicht bitter schmecken). Den Saft auspressen (den braucht ihr für die Suppe). Die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blätter fein hacken. Knoblauch schälen.

Oliven, Kapern, Zitronenabrieb und Petersilie mischen, Knoblauchzehe durch eine Knoblauchpresse drücken und hinzufügen. Gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt Beiseite stellen und durchziehen lassen.

## **ZUBEREITUNG Suppe:**

Den Fenchel waschen (Strunk wegschneiden) und würfeln, die geschälten Zwiebeln und Kartoffel ebenso.

Zunächst die Zwiebeln in etwas Olivenöl glasig dünsten (bei kleiner Hitze, sie sollen keine Farbe und somit kein Röstaroma annehmen).

Den Fenchel und die Kartoffel hinzugeben und etwa 5 Minuten weiterdünsten.

Mit der Gemüsebrühe auffüllen und etwa 25 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Wenn das Gemüse weich ist, alles mit einem Pürierstab zu einem feinen Brei pürieren. Falls euch die Suppe so dick ist, gebt einfach noch etwas heiße Brühe hinzu.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Fenchel-Zitronen-Suppe in heißen Suppenschaln jeweils mit einem Esslöffel Gremolata in der Mitte servieren.