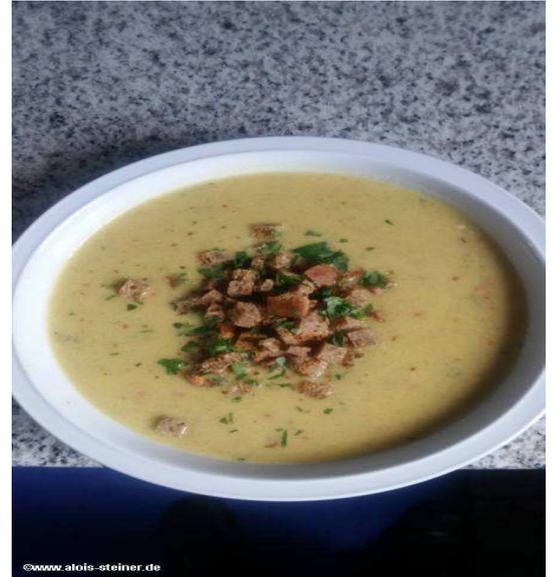


## Vorspeise

# Fenchelsuppe

### Zutaten

1	Kartoffel
1 Knolle	Fenchel
½ L	Gemüsefond
250 g	Creme Fraich
1 TI	Cajun
½	Peperoni (rot)
25 g	Ingwer
1	Schalotte
3 Zehen	Knoblauch
2 St.	Frühlingszwiebel
	Salz nach Belieben.
	Pfeffer nach Belieben
40 g	(Schinkenwürfel nach Wunsch).
	Calvados/ Orangensaft zum Ablöschen



**Zubereitung:** Kartoffel, Schalotte, Ingwer und Knoblauch schälen und klein hacken. Frühlingszwiebel und Peperoni fein schneiden. In einem Topf etwa die Hälfte der Schinkenwürfel mit etwas Olivenöl leicht anbraten, Dazu den fein geschnitten Fenchel mit dem gehackten Gemüse geben, und mit einem Schuss Calvados oder Orangensaft, ablöschen. Anschließend den Gemüsefond aufgießen. Zwanzig Minuten ohne Deckel köcheln lassen, mit dem Mixstab fein pürieren, Cajun beifügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hitze wegnehmen, Creme-Fraich beimengen. Restliche Schinkenwürfel anbraten und zum garnieren verwenden.

## Guten Appetit!