

Tomaten-Fenchel-Suppe



Zutaten für 4 Personen:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 800 g grob passierte Tomaten oder Tomatenstückchen
- 1 Fenchelknolle
- Fenchelgrün
- 3 EL Tomatenmark
- 1 TL Kräutersalz
- ½ TL Zucker
- 2 EL italienische Kräuter
- ½ l Gemüsebrühe
- 1 bis 2 Schuss Orangensaft

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch würfeln. Den Fenchel waschen, teilen, vom Strunk befreien und ebenfalls würfeln. Das Fenchelgrün grob hacken und zur Seite legen.

Zwiebel und Knoblauch in einem Topf in Olivenöl glasig dünsten. Restliche Zutaten dazugeben, aufkochen und 15 Minuten bei schwacher Hitze weiter- köcheln. Zum Schluss den Orangensaft hineinrühren. In Suppentassen servieren und mit etwas frischem Fenchelgrün bestreuen.

Rezept: Zorica Schruff, Foto: Kirstin Oelgemöller