

FENCHELSÜPPCHEN MIT PASTIS

Zutaten für 4 Personen

- 1 grosse Kartoffel
- 1 Lauch
- 2 Fenchelknollen
- 1 EL Olivenöl
- 5 dl vegetabile Bouillon
- 1 dl Vollrahm
- ½ dl Pastis

Zubereitung

Das Gemüse waschen/schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Olivenöl andämpfen, mit Bouillon ablöschen und während 40 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen. Im Mixer fein pürieren und den Rahm und Pastis dazugeben.