



## Aromatische Fischsuppe mit Fenchel

mit weißen Bohnen und Rosmarin



20-30min



3-4 Personen

Eine Suppe so schön wie ein Tag am Mittelmeer! Saftiger Seelachs, frisches Gemüse und leckere Cannellinibohnen traut vereint in einer aromatischen Brühe mit Tomate und Rosmarin – das ist ein wärmender Klassiker der mediterranen Küche, der Glücksgefühle und einen entspannten Feierabend verspricht.

## Was du von uns bekommst

- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 1 Fenchelknolle
- 1 Dose Tomatenmark
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Dosen Cannellinibohnen
- 5g frischer Rosmarin
- 1 Packung Seelachsfilet<sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Kochtopf mit Deckel
- Sparschäler
- Messbecher

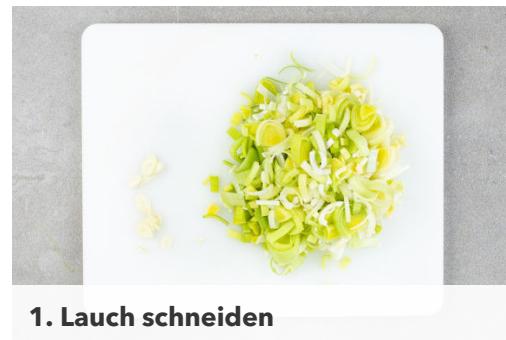
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Fisch (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 461kcal, Fett 17.3g, Kohlenhydrate 38.3g, Eiweiß 34.0g



**1. Lauch schneiden**

Den **Lauch** längs halbieren und in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



**2. Karotten schneiden**

Die **Karotten** schälen, längs vierteln und in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. Den **Fenchel** längs vierteln, den Strunk entfernen und den **Fenchel** ebenfalls in ca. 1cm kleine Würfel schneiden.



**3. Suppe ansetzen**

Die **Karotten** und den **Fenchel** in einem großen Topf mit 3-4EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Den **Lauch** und den **Knoblauch** dazugeben und das **Tomatenmark** unterrühren, dann mit 1L Wasser ablöschen und **1 Päckchen Brühwürz** oder **mehr** unterrühren.



**4. Suppe kochen**

Die **Bohnen** samt **Flüssigkeit** unterrühren und die **Suppe** bei mittlerer Hitze abgedeckt 8-10Min. sanft köcheln lassen. Die **Rosmarinnadeln** abzupfen und fein schneiden.



**5. Fisch vorbereiten**

Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen, dann in 2-3cm große Stücke schneiden. Evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Die **Fischstücke** mit Salz und Pfeffer würzen.



**6. Suppe fertigstellen**

Wenn das **Gemüse** weich ist, den **Fisch** dazugeben und die **Suppe** einmal aufkochen lassen, dann ohne Deckel noch ca. 5Min. auf niedrigster Stufe ziehen lassen. Die **Suppe** nach Geschmack mit dem **Rosmarin** sowie Salz und Pfeffer würzen und servieren.