



Garnelen in Fenchel-Tomaten-Suppe

dazu Crostini mit Dill



30-40min



2 Personen

Mit dieser cremigen Suppe aus Fenchel, Sellerie und Tomaten wird einem selbst an kalten Wintertagen ganz warm ums Herz! Zarte Garnelen machen aus einer rustikalen Speise ein edles Mahl. Dazu gibt es knusprige Crostini mit gebratenem Fenchel und aromatischem Dill. Heiß geliebt und gern gelöffelt!

- 1 Fenchelknolle
- 2 Stangensellerie ⁹
- 1 Zwiebel
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Sojasauce ^{1,6}
- 10g Dill
- 1 Baguettebrötchen ¹
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 Packung Garnelen ²

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Wasserkocher
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

Energie 613kcal, Fett 36.5g,
Kohlenhydrate 44.5g, Eiweiß 25.1g



1. Gemüse schneiden



4. Brot rösten

4. Brot rösten



2. Suppe ansetzen

2. Suppe ansetzen



5. Fenchel braten

5. Fenchel braten



3. Suppe kochen

3. Suppe kochen

A top-down view of a light blue ceramic bowl filled with a vibrant orange soup. The soup contains several small, pale dumplings and is garnished with finely chopped green herbs. To the right of the bowl, a small, round bread roll is topped with a dollop of the same orange soup and green herbs. The entire dish is set against a neutral, light-colored background.

6. Suppe fertigstellen

Die **Suppe** im Topf glatt pürieren. Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen, dann mit der **Crème fraîche** in die **Suppe** rühren und ca. 2Min. garen. Die **Suppe** mit der **Sojasauce** sowie Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Mit den **Selleriestreifen** und dem **übrigen Dill** garnieren. Die **Crostini** mit dem gebratenen **Fenchel** belegen und dazu reichen.