



Fenchelsüppchen mit Parmesan-Chips

Eine einfache Gemüsesuppe. Der Fenchel wird fein gehobelt, angedünstet und in einer Bouillon gekocht. Ein Schuss Pernod, Anis zu Fenchel, das gibt der Suppe Raffinesse. Dazu die einfache, aber effektvolle Einlage aus Parmesan und Paniermehl, damit kann man selbst verwöhnte Gäste überraschen. Einfache, schnelle Küche mit dem gewissen Etwas.

Zutaten (2 Vorspeisen)

1 grosser Fenchel
1/2 Zwiebel
5dl Gemüsebouillon
1/2dl Weisswein
1 Schuss Pernod
Pfeffer
Bratbutter

50g Parmesan
3El Paniermehl

Zubereitung

Zwiebel in feine Streifen schneiden und langsam andünsten. Derzeit Fenchel vierteln und stirnseitig direkt zu den Zwiebeln hobeln und ca. 2-3 Minuten mitdünsten. Das Gemüse sollte dabei keine Farbe annehmen. Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Bouillon auffüllen und einen Schuss Pernod zugeben. Etwa 15 Minuten köcheln lassen. mit Pfeffer abschmecken.

Während die Suppe köchelt, Parmesan fein reiben und mit dem Paniermehl vermischen. Bratbutter bei mittlerer Hitze schmelzen und die Parmesan-Paniermehlmischung zugeben, flachrütteln und auf jede Seite ca. 3 Minuten braten. Der Käse schmilzt

schnell und hält die Masse zusammen. Sobald die Unterseite röstbraun ist, wie eine Omelette wenden und fertig braten.

Die Parmesan-Chips grob zerbrechen, separat servieren und nach Belieben auf die Suppe streuen.





Fenchel dünsten



Parmesan und Paniermehl vermischt



Parmesan-Chips, sieht aus wie eine Omelette