





Fenchelsuppe

 **2-3 Personen**

Zutaten:

500 g Fenchel
150 g Kartoffeln
1 Apfel
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Stängel frische Kräuter
(z.B. Kerbel, Petersilie)
1 EL Butter
2 Lorbeerblätter
500 ml Wasser
Salz und Pfeffer
aus der Mühle

Zubereitung:

Den Fenchel putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein raspeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kräuter waschen und trocken tupfen. Die Butter in dem heißen Schnellkochtopf erhitzen, Fenchel, Zwiebel, Knoblauch und Lorbeerblätter darin anschwitzen. Kartoffeln und Apfelraspel hinzufügen und mit dem Wasser auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnellkochtopf mit dem Deckel verschließen. Bei hoher Temperatur so lange kochen, bis der Druck entsteht. Den Herd auf mittlere Hitze herunterschalten und die Suppe **15 Minuten** kochen. Den Herd ausschalten und den Deckel abnehmen. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Suppentellern anrichten und mit frischen Kräutern garniert servieren.

Garzeit:  **15 Minuten**