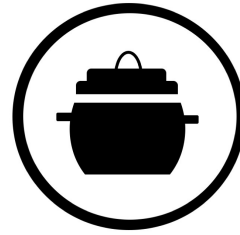
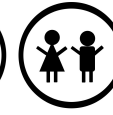


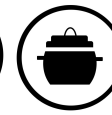
# Fenchel Apfel Suppe



Vorbereitung  
20 Minuten  
TM 10 Minuten



Kinder  
mögen es



Kochen  
40min



Vegi



Thermomix®  
geeignetes Rezept

4 Portionen

500g Fenchel  
4 Apfel  
6Bl. Salbei  
Olivenöl

Fenchel waschen und grob in Stücke schneiden. Äpfel waschen, entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden. Salbei in Streifen schneiden, Zwiebeln grob schneiden. Alles in einem grossen Topf mit Olivenöl anschwitzen oder im Thermomix 4 Minuten bei 120°C auf Stufe 2 andünsten.

2dl Weisswein  
1L Bouillon

Mit dem Weisswein ablöschen und die Bouillon hinzufügen. Die Suppe 40 Minuten köcheln lassen oder im Thermomix 40 Minuten bei 90°C auf Stufe 2 garen.

4 BL Salbei in Streifen  
4 Apfelingli in Stückli  
1EL Butter

Getrocknete Apfelstücke mit Salbeistreifen in Butter anbraten. Die Suppe mit einem Pürierstab pürieren oder im Thermomix 30 Sekunden auf Stufe 6 pürieren.

1dl Rahm

Rahm hinzufügen und erneut pürieren oder im Thermomix 20 Sekunden auf Stufe 8 schaumig schlagen. Die Suppe in heisse Teller umfüllen und die Apfel-Salbei-Stücke über die Suppe verteilen. Heiss geniessen.

