

Fenchelsuppe mit Wirsing



- | | |
|----------------------|--|
| 1 Rote Zwiebel | und |
| 1 Stange Sellerie | grob hacken. |
| 1 Fenchel | in Stücke schneiden. Alles zusammen mit |
| 1 Tl. Kümmel, | |
| 1 Tl. Meersalz, | |
| frisch gem. Pfeffer, | |
| 100 g Pilze | geviertelt, |
| 2 Knoblauchzehen | fein gehackt und |
| ½ Wirsing (klein) | in Streifen geschnitten in einen Topf geben. Mit kaltem |
| Wasser | angießen, bis das Gemüse gut bedeckt ist. |
| | Zum kochen bringen und bei geschlossenem Deckel 1 Std. köcheln lassen. |
| 1 Tl. Paprika | Mit und |
| 1 Tl. Oregano | abschmecken. |
| ½ Bd. Petersilie | Mit frisch gehackter servieren. |