

Grüne Frühlingsuppe mit Fenchel-Kaspressknödel

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



Für die Suppe:

- ¼ Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 mehlig kochende Kartoffel
- 1 kleiner Brokkoli
- ½ Fenchelknolle
- 150 g Erbsen, TK
- Zwei Handvoll frische Spinatblätter
- 150-200 ml Schlagobers
- 1-2 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl zum Anschwitzen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L



Für die Kaspressknödel:

- ½ Fenchelknolle
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- 400-500 g altes Brot, zB Ciabatta oder Baguette
- 200 ml Milch
- 150 g Bergkäse
- Abrieb 1 Bio Zitrone
- ½ Bund Petersilie oder Kerbel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Butter oder Olivenöl zum Braten

Zubereitung

1. Für die Knödel das Brot klein schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Fenchelknolle, Zwiebel und Knoblauchzehen klein würfeln. Etwas Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Fenchel darin anschwitzen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung zu den Brotwürfel geben.
3. Die Milch erhitzen und zur Brotmischung geben. Eier, frisch geriebenen Käse, frisch gehackte Kräuter und Zitronenabrieb untermengen. Nochmal abschmecken. Masse 10-15 Minuten ziehen lassen.
4. Etwas Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen. Aus der Masse runde Taler formen und die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze je Seite 3-3 Minuten goldbraun ausbacken.
5. Für die Suppe Lauch und Knoblauch klein würfeln. Etwas Öl in einem Topf erhitzen. Lauch und Knoblauch anschwitzen.
6. Kartoffel schälen und klein würfeln. Brokkoli (mit dem Stiel) in kleine Stücke schneiden, ebenso den Fenchel. Alles mit in den Topf geben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Mit Wasser oder Gemüsebrühe aufgießen, so dass das Gemüse bedeckt ist. Zugedeckt etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen.
8. Die Erbsen, Spinatblätter und Schlagobers zugeben und zu einer feinen Cremesuppe mixen bzw. pürieren. Je nach Konsistenz noch etwas Gemüsebrühe oder auch Milch zugeben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

