



Kartoffel - Fenchel - Avocado Suppe mit Joghurt

- **Küche:** Mediterran
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Mediterran, leicht, raffiniert, warm oder auch gekühlt zu reichen

Zutaten

- 400 g frischer Fenchel, geputzt, in groben Würfeln
- Das Fenchelgrün, gehackt
- 2 reife Avocados
- 400 g Kartoffeln, in groben Würfeln
- 1 l Gemüsebrühe
- 360 g Bio - oder griechischer Joghurt
- 1 kleine, rote Peperoni, fein gewürfelt
- 3 Esslöffel Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 3 Scheiben Toastbrot für die Croutons

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Avocados halbieren und das Fleisch mit einen Esslöffel aus der Schale lösen. Zusammen mit den Joghurt pürieren, salzen, pfeffern.

Schritt3

Die Kartoffelwürfel mit dem Fenchel und Peperoni zur Gemüsebrühe geben und etwas 12 min. weich kochen.

Schritt4

Mit dem Stabmixer fein pürieren und ev. noch durch ein Küchensieb streichen.

Schritt5

Noch einmal aufkochen, zurück ziehen und das Avocado - Joghurt Püree dazu geben.

Schritt6

Nicht mehr kochen lassen, sonst gerinnt die Suppe.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

In vorgewärmten tiefen Tellern oder Suppentassen anrichten und mit dem Fenchelgrün bestreuen.

Schritt9

Darüber noch einige knusprige Knoblauch Croutons streuen.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** einfach und schnell, leicht, raffiniert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-fenchel-avocado-suppe-mit-joghurt/>