



## Dill-Fenchel-Suppe mit Mozzarella

Ein leichtes, delikates Süppchen mit Dill und Fenchel, die sich geschmacklich ein wenig ähnlich sind und sich dennoch unterscheiden: Der Fenchel bringt kräftige Aromen, der Dill frischen Geschmack in die Suppe. Auch die Stängel vom Dill können mitverwendet werden, sie sind zwar faserig, doch in einer pürierten Suppe ist davon nichts mehr zu spüren. Das feine Dillkraut kommt erst zum Schluss in die Suppe, damit seine Frische erhalten bleibt. Der mit Salz und Pfeffer leicht gewürzte Mozzarella wird als Einlage in die angerichtete Suppe gegeben. Nur leicht angeschmolzen ist er ein feines Supplement in dieser delikaten Kräuter-Gemüsesuppe.

### Zutaten (2-3 Vorspeisen)

40g      Zwiebel  
100g     Kartoffel  
100g     Fenchel  
~25g     frischer Dill mit Stengeln  
100g     Mozzarella  
5dl      Gemüsebouillon  
          Salz und Pfeffer  
          Rapsöl

### Zubereitung

Die feinen Blättchen von den Dillstängeln abfieseln. Die Stängel klein hacken. Zwiebel hacken. Fenchel und Kartoffel zu kleinen Würfeln schneiden.

Zwiebel, Kartoffel und Fenchel in Rapsöl 5 Minuten dünsten. Bouillon zugießen und die Dillstängel zugeben. Suppe 30 bis 40 Minuten köcheln lassen, danach pürieren und in die Pfanne zurückgeben. Dill-Kraut grob hacken, etwas davon zur Dekoration beiseite legen, den Rest in die Suppe einrühren. Suppe mit Pfeffer abschmecken und nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Mozzarella zu Würfeln schneiden, leicht salzen und pfeffern.

Die Suppe in Tellern anrichten, Mozzarellawürfel zugeben und mit Dillblättchen dekorieren. Dazu im Ofen leicht angeröstetes Weissbrot reichen.





