

Fenchel-Petersiliensuppe mit Minze

aus Marburg

Diese Suppe wird in Variationen im Turmcafé in Marburg zum Brunch und zu diversen Feiern angeboten.

Zutaten:

(für 4 Personen)

- 1 Liter Gemüsebrühe
- 2 TL gestoßene Fenchelsamen
- 2 Fenchelknollen
- 4 Petersilienwurzeln
- 1 EL geriebener Ingwer
- 20 Blätter frische Minze
- Pfeffer, Salz
- der Saft einer Limette
- 3 Zitronengras
- 2 EL Couscous
- Garami Masala
- Joghurt
- 1 TL Honig
- 1 Messerspitze Curcuma

Zubereitung:

Fenchelknollen und Petersilienwurzeln in kleine Würfel schneiden und zur Gemüsebrühe mit Fenchelsamen geben.

Alles solange kochen lassen, bis das Gemüse bissfest gar gekocht ist.

Anschließend den Limettensaft, das Zitronengras, Garami Masala und Couscous hinzufügen und alles noch einmal ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Ingwer und Curcuma unterrühren.

Als Topping einen Klecks Joghurt mit Minze, Pfeffer, Salz und Honig auf die Suppe geben.

Diese Suppe stammt von Alex Debelius, Turmcafé Mobilo e.V.