

Rezept der Woche

Gurken-Fenchel-Süppchen mit Dill



2 kleine Fenchelknollen, ohne Strunk, grob gehackt 1 Salatgurke, ohne Kerne, grob gehackt 4 Stängel Dill, Spitzen ohne Stängel Salz und Pfeffer	fein pürieren. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben. Die Suppe 3 Std. durchkühlen lassen.
2 Stangen Sellerie, fein geschnitten 2 säuerliche Sommeräpfel, fein gewürfelt	vermengen und mit
einigen Spritzern Zitronensaft	beträufeln. Das Süppchen in Schalen füllen, die Sellerie- und Apfelstückchen darauf streuen. Mit dem
Fenchelgrün	garnieren.

Dazu passen ein leckeres Baguette. Guten Appetit!

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - hallo@kraftfeld-gartengemuese.de - www.kraftfeld-gartengemuese.de