

# 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/>