

Karotten-Fenchel-Velouté mit Brebirousse d'Argental



Informations

Personen : 4
Backzeit : 10 min.

Zutaten

- 200 g Brebirousse d'Argental
- 2 kleine Fenchel
- 600 g Karotten
- 1 Suppenwürfel
- 1 Schuss Olivenöl
- Brot Croutons
- 1 Knoblauchzehe
- Thymian
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungsschritte



Die Fenchel waschen und in feine Scheiben schneiden

Die Karotten schälen und in Stückchen schneiden.

Das Gemüse in ausreichend Wasser, Gemüsebrühe und Thymian in einem verschlossenen Kochtopf 10 min kochen.

Das Ganze mit dem Olivenöl mixen.

Die Brebirousse-Würfel in eine Schüssel geben und die Suppe darauf gießen.

Je nach Geschmack würzen. Croutons hinzufügen. Am Besten mit Knoblauch eingeriebenen Croutons aus getoastetem Brot.

?**Tipp:** Das Olivenöl kann durch Crème Fraîche ersetzt werden.