

Tomaten Fenchelsuppe mit Ziegenkäse-Crostini

Zubereitung:

Für die **Tomaten Fenchelsuppe mit Ziegenkäse-Crostini** Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Tomaten waschen und ebenfalls klein würfelig schneiden. In einem Topf etwas Olivenöl erwärmen, Speck, Zwiebel und Knoblauch darin farblos anschwitzen. Thymianblätter und Tomaten begeben, durchrösten und anschließend mit Tomatensaft aufgießen. Mit Salz, Pfeffer würzen und das Lorbeerblatt begeben. Bei kleiner Flamme 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend das Obers begeben, aufkochen, den Speck entfernen und mit dem Stabmixer pürieren. Abschmecken. Fenchel putzen, waschen und klein würfelig schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl langsam goldgelb braten. Kurz bevor der Fenchel fertig ist, etwas frisch gehackten Thymian begeben. Mit Salz würzen und den Fenchel als Einlage in die Suppe geben. Für die Crostini das Baguette mit etwas Olivenöl beträufeln. Im Backofengriller oder im Toaster goldgelb backen. Die Ziegenkäsebällchen mit einer Gabel zerdrücken, den Gervais begeben, etwas frisches Basilikum klein schneiden und untermischen. Crostini damit bestreichen und mit der Suppe servieren.

Tipp:

Die Crostini sollten erst unmittelbar vor dem Servieren getoastet werden.

Kochdauer: 15 bis 30 min
Schwierigkeit: Hobby-Koch
Menüart: Suppe

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Stück Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Stück Tomaten
- 1/2 l Tomatensaft
- 1 Zweig Thymian (frisch)
- Olivenöl
- 1 Blatt Lorbeer
- 50 g Hamburger Speck
- 1/8 l Schlagobers
- 1 Stück Fenchel
- Olivenöl
- 1 Zweig Thymian (frisch)
- Salz

Für die Crostini:

- 3 Stück Ziegenkäsebällchen
- 1 Zweig Basilikum (frisch)
- 4 EL Gervais
- 4 Scheiben Baguette
- Olivenöl