

# Vellutata (crema) von Fenchel und Kartoffeln

für 2 Personen



## Zutaten :

150 gr frischer Fenchel

100 gr Kartoffeln

100 gr mageren Joghurt

5 Esslöffel Sahne

2 Esslöffel Kürbiskerne

Kürbiskernöl

½ Tasse sehr kräftige Brühe/Gemüsebrühe

20 gr Butter

## Kochutensilien :

mittelgrosser Kochtopf

kleine Pfanne

Mixer

Schneidbrett

scharfes kleines Messer

Suppenteller oder Schalen

### **Zubereitung :**

Schneide den Fenchel und die geschälten Kartoffel in Stücke und koche sie in Wasser ca. 20 min in einem Topf. Bereite im Mixer daraus eine Crema zusammen mit einer halben Tasse des Kochwassers, dem Joghurt, der Sahne und der Butter. Schütte die Crema in den bereits benützen Topf und rühre sie bei kleiner Hitze schön glatt.

Erhitze in der kleinen Pfanne mit ein wenig Butter und etwas Peperoncinipulver die Kürbiskerne bei nicht zu grosser Hitze bis sie ein wenig Farbe bekommen und stelle sie beiseite.

Gib die Crema, gerne als Velutata (die Samtige) bezeichnet, in die Suppenteller oder Schalen, streue die Kürbiskerne auf einer Seite und träufle auf der anderen Seite vorsichtig Kürbiskernöl darauf.

### **Attenzione :**

Eine liebevolle Geste, das Kürbiskernöl in der Form der Initialen der Geniesser zu schreiben.

### **Getränke :**

Zu dieser Velutata passt wirklich alles : Weiss-oder Rotwein oder Bier.