

**Gelbe Peperonisuppe mit Fenchelsamen und Absinth**

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4	gelbe Peperoni
2	Knoblauchzehen
2	Zwiebeln
1 Liter	Hühnerbrühe
½ TL	Fenchelsamen
1 EL	Absinth
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

Peperoni entkernen, Schälen und in Würfel schneiden.

Mit gewürfelten Zwiebeln und Knoblauch in Butter andünsten. Hühnerbouillon begeben und etwa 15 Minuten köcheln.

Fenchelsamen mörsern und durch ein Kaffesieb begeben.

Absinth begeben und mit einem Klacks Crème fraiche verfeinern.