

TOPINAMBUR SUPPE



Zutaten für 2-4 Personen:

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400 g Topinambur
250 g Kartoffeln
Thymian
0,5l Gemüsebrühe
Haselnüsse
1/2 EL Butter
Salz und Pfeffer
Zitronensaft

Zubereitung:

Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter glasig dünsten, ebenso den Knoblauch. Topinambur und Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Alles kurz anbraten, dann mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 20 Minuten weich kochen. Dann Pürieren und mit Zitronensaft und Gewürzen abschmecken. Haselnüsse grob hacken, in beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten und auf angerichteten Suppe verteilen.