

Suppe aus Topinambur und Kartoffeln

Zutaten:

1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 EL Butter
1 EL Öl
200 gr Topinambur
300 gr Kartoffeln
1 Lt. Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas Chili

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch hacken, Kartoffeln schälen. Topinambur mit der Bürste sauber putzen. Kartoffeln und Topinambur in Würfel schneiden.

Knoblauch und Zwiebeln in einem Topf mit dem Öl glasig dünsten, Kartoffeln und Topinambur dazu geben und 5 Minuten mitbraten. 1 Suppenlöffel von dem gebratenen Gemüse zur Seite stellen. Brühe dazu geben und die Temperatur reduzieren. Alles 20 Minuten köcheln lassen. Wenn das Gemüse weich ist pürieren. Mit den Gewürzen abschmecken. Das gewürfelte und gebratene Gemüse wieder dazu geben.

Dazu schmeckt eine Scheibe Baguette, kurz geröstet und mit Knoblauch bestrichen!

Wir wünschen „ Guten Appetit“

