

Topinambursuppe

Zutaten:

3 Schalotten
300 g Topinambur
200 g Kartoffeln
3 EL Olivenöl
550 ml Gemüsebrühe
150 g Sahne
Salz, Pfeffer, etwas Muskat

Zubereitung:

Schäle die Schalotten und schneide sie klein.

Schäle den Topinambur und die Kartoffeln und schneide beides in Würfel.

Erhitze das Olivenöl in einem Topf und dünste die Schalotten bis sie glasig sind. Gib dann den Topinambur dazu und lass das Ganze für etwa zwei bis drei Minuten garen. Rühre dabei ab und zu um.

Gib nun den Großteil (ca. 400 ml) der Gemüsebrühe und die Kartoffeln hinzu. Das Ganze lässt du jetzt einmal aufkochen und dann zugedeckt für etwa 20 Minuten vor sich hin köcheln.

Wenn das Gemüse weich ist, pürierst du die Suppe und fügst die Sahne hinzu.

Falls die Suppe zu dickflüssig ist, gibst du noch die restliche Gemüsebrühe hinzu.

Würze die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat.