Cremige Tobinambursuppe

Mit dem Rezept für eine cremige Tobinambursuppe lässt sich ein exotisches Gericht zubereiten, das wahrscheinlich noch nicht jeder kennt. Schmeckt fantastisch!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 kg	Tobinambur
1 l	Gemüsebrühe
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
2 EL	Mandelmus
1 Prise	Muskat (gerieben)
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Kräutersalz

Zubereitung

1. Für die **cremige Tobinambursuppe** zuerst die Tobinambur mit etwas Wasser in einen Dampfgarer geben und garen lassen, bis sie weich sind. Dies hängt sehr von der Größe ab, deshalb immer wieder nachschauen. Sobald sie weich sind, aus dem Topf nehmen, etwas abkühlen lassen und dann schälen. Die Zwiebel ebenfalls schälen und in feine Würfel hacken. Jetzt Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln für etwa fünf Minuten darin anschwitzen. Die Tobinambur, die Gemüsebrühe, das Mandelmus und den Muskat zugeben und verrühren. Kurz weiterköcheln lassen.

2. Anschließend vom Herd nehmen, mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe dann nochmals kurz erhitzen, auf Tellern verteilen und servieren.

Tipp

Die cremige Tobinambursuppe kann zum Servieren noch mit einigen Chilifäden garniert werden. Das sorgt für ein besonders exotisches Aussehen und verleiht der Suppe eine gewisse Schärfe.