Cremige Topinambursuppe

Die cremige Topinambursuppe ist wohlschmeckend und blitzschnell zubereitet. Das würzige Suppen-Rezept wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

350 g	Topinambur
2 Stk.	Erdäpfel (kleine)
2 Stk.	Schalotten
1 EL	Butter
200 ml	Schlagobers
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **cremige Topinambursuppe** die Erdäpfel und Topinambur schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und zerhacken.

2. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Schalotten glasig anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und das Schlagobers unterrühren. Die Erdäpfel und Topinambur hinzugeben und bei geringer Hitze zirka 20 Minuten köcheln lassen.

3. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Tipp

Die cremige Suppe mit geröstete Brotwürfel garnieren. Als Einlage eignen sich auch dünne Topinambur Scheiben, in Mehl gewendet und in Öl goldgelb gebacken.