

## Rezept

# Topinamburcremesuppe mit Pilz-Topping

Ein Rezept von Topinamburcremesuppe mit Pilz-Topping, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> junge Topinambur	<b>1</b> Zwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>400 ml</b> Gemüsebrühe	<b>100 g</b> Pfifferlinge (ersatzweise Champignons)
<b>4 Zweige</b> Thymian	<b>30 g</b> gehobelte Haselnusskerne
Vanille-Salz	Pfeffer
<b>4</b> Schnittlauchhalme	<b>100 g</b> Kochsahne (15 % Fett)
frisch geriebene Muskatnuss	<b>2 TL</b> Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal, 28 g F, 8 g EW, 11 g KH

## Zubereitung

1. Die Topinamburen gründlich waschen, dabei abbürsten, putzen (junge Knollen braucht man wegen ihrer zarten Haut nicht schälen!) und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Topinamburen darin bei mittlerer Hitze 2-3 Min. dünsten. Das Gemüse mit der Brühe aufgießen, zugedeckt aufkochen und ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln.
3. Inzwischen Pfifferlinge putzen, bei Bedarf säubern und klein schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und diese hacken.
4. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten, dann auf einem Teller abkühlen lassen. Das übrige Öl (1 EL) in der Pfanne erhitzen und die Pilze darin unter Wenden bei mittlerer bis großer Hitze ca. 3 Min. braten. Thymian dazugeben, kurz mitbraten, salzen und pfeffern.
5. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Sahne zur Suppe geben und diese fein pürieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und 1-2 TL Zitronensaft abschmecken, auf zwei tiefe Teller verteilen und mit Pilzen, Nüssen und Schnittlauch bestreuen.