

Rezept

Topinambursuppe mit Croûtons

Ein Rezept von Topinambursuppe mit Croûtons, am 28.04.2024

Zutaten

1 Bund Suppengemüse	600 g Topinambur
1 mehligkochende Kartoffel (ca. 200)	3 EL Öl
1 TL Zucker	3/4 l Gemüsebrühe
2 Scheiben Toastbrot	2 EL Butter
Salz	150 g Sahne
Pfeffer	1 EL frisch gepresster Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Das Suppengemüse putzen, waschen bzw. schälen und fein würfeln. Den Topinambur mit dem Sparschäler schälen, 2 größere Knollen beiseitelegen, den Rest in Würfel schneiden. Die Kartoffel schälen und ebenfalls würfeln. 2 EL Öl in einem breiten Topf erhitzen, Suppengemüse und Topinamburwürfel darin unter Rühren andünsten. Den Zucker darüberstreuen und unterrühren. Die Brühe dazugießen, die Kartoffelwürfel und die ganzen Topinamburknollen hinzufügen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 20 Min. weich kochen. Dann die ganzen Topinamburknollen mit dem Schaumlöffel herausheben, etwas abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.
2. Das Toastbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Butter mit dem restlichen Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Topinamburscheiben darin auf beiden Seiten knusprig braten und herausnehmen. Dann die Brotwürfel mit 1 kräftigen Prise Salz in der Pfanne goldbraun rösten.
3. Die Sahne zur Suppe geben und alles offen ca. 10 Min. köcheln lassen. Die Suppe fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und vor dem Servieren noch einmal schaumig aufschlagen. Auf tiefe Teller verteilen und mit den Topinamburscheiben bestreuen. Die Croûtons dazu reichen.