



## **Cremige Topinambur-Suppe**



## It's a match!

Muskatnuss verleiht der Suppe einen nussig- würzigen, leicht exotischen Geschmack.







## **Zubereitung**

- Topinambur, Zwiebel, Karotte, Sellerie und Porree waschen und in kleine Würfel schneiden.
- Kokosfett in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Gemüsebrühe und Milch hinzufügen und das Ganze etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Die Suppe anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Muskat, Pfeffer, Salz und Petersilie abschmecken.
- Die Suppe in Tellern anrichten und nach Belieben mit etwas Petersilie oder gerösteten Zwiebeln garnieren.

## **Zutaten**

800 g Topinambur

1 Zwiebel

1 Karotte

0,5 Knollen Sellerie

1 Stange Porree

1 EL Kokosfett

800 ml Gemüsebrühe

200 ml Milch

Muskatnuss

Schwarzer Pfeffer

Salz

Petersilie

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.06.2026.