



MEIN GENUSS



Cremige Topinambur-Suppe



It's a match!

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



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Topinambur, Zwiebel, Karotte, Sellerie und Porree waschen und in kleine Würfel schneiden.
- 2 Kokosfett in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Gemüsebrühe und Milch hinzufügen und das Ganze etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- 3 Die Suppe anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Muskat, Pfeffer, Salz und Petersilie abschmecken.
- 4 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 15.12.2026.