



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 01.11.2026.