



Rezept

Topinambur-Suppe mit Pilzen

Eine feine alternative zu Kartoffeln und erst noch Kalorienarm

20 Min

Aktive Zeit



30 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

SUPPE

- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- ½ Lauch, in Stücken
- 500g Topinambur, in Stücken **Saison**
- 1EL Butter
- 1dl Weisswein
- 5dl Gemüsebouillon
- 2dl Halbrahm

GARNITUR

- 200g gemischte Pilze, in Stücken
- 1EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 3EL glatte Petersilie, grob gehackt
- 1 - 2EL Meerrettich oder Pfeffer

Und so wird's gemacht

1 von 2

SUPPE Zwiebel, Knoblauch, Lauch und Topinambur in der heissen Butter 2–4 Minuten andämpfen. Wein und Bouillon dazugeben, zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Suppe fein pürieren, mit Rahm verfeinern.

2 von 2

GARNITUR Pilze in der heissen Butter 2–3 Minuten anbraten, würzen, Petersilie dazugeben. Suppe anrichten, Pilze dazugeben, Meerrettich darüber reiben