



Topinambur als Suppe

Zutaten

Topinambur

Die Knolle muss nicht geschält werden, schmeckt vorzüglich als Rohkost, gibt eine hervorragende Creme-Suppe und findet auch gebraten ihre Liebhaber.

Zubereitung

Für die Suppe: Topinambur mit mehligem Kartoffeln kochen. Wenn die Knollen weich sind, alles pürieren und je nach gewünschter Konsistenz Wasser dazu gießen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Suppenwürze würzen. Je nach Wunsch mit Sahne verfeinern. Die Suppe verträgt als Gewürze: Koriandersamen, Curry, Kreuzkümmel oder Muskat.