



Topinambur-Lauchsuppe

Ergibt 4 Portionen

Zutaten:

1 kleine Zwiebel
800 g Topinambur
2 Stangen Lauch
1 TL Rapsöl

1,2 l Gemüsebrühe
100 g Frischkäse, bis 3 % Fett
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Topinambur schälen und klein würfeln. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden, einige für die Deko beiseitestellen.
2. Das Öl in einem Suppentopf erhitzen und darin die Zwiebelwürfel glasig andünsten.
3. Topinambur und Lauch dazugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Dann ca. 20 Minuten kochen lassen.
4. Wenn alles gar ist, die Suppe pürieren, den Frischkäse einrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
5. In Tellern oder Schalen anrichten und die restlichen Lauchringe darüber streuen, das sieht nicht nur gut aus, sondern verleiht der Suppe auch etwas Biss.

Tipp: Die Suppe lässt sich wunderbar portionsweise einfrieren.