

# TOPINAMBURSUPPE

Kategorie: **ABENDESSEN** **MITTAGESSEN** **SUPPEN** **VEGETARISCH** **VORSPEISEN**



## Zutaten für 1 Portion:

- 150 g Topinambur
- 25 g Zwiebel
- 35 g Möhre
- 35 g Knollensellerie
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Prise Salz

---

## ZUBEREITUNG:

Tobinambur waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Möhren und Knollensellerie ebenfalls schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Topinambur, Möhren und Selleriewürfel mit anschwitzen. Mit Gemüsebrühe aufgießen und bei mittlerer Hitze das Gemüse weich kochen.

Mit einem Pürierstab alles zu einer sämigen Suppe pürieren. Zum Schluss die Suppe mit Muskat und Salz abschmecken.