



Topinamburcremesuppe

Zutaten

für 4 Personen

- 500g Topinambur
- 1 stk. Zwiebeln
- 1 stk. Karotten
- 100ml Kokosmilch
- 400ml Gemüsebrühe
- 100ml Sahne
- 100ml Weißwein
- frischen Thymian
- Currypulver
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Knoblauch

Besonderes Zubehör

Schwierigkeitsgrad

Leicht

Zubereitungszeit

30 Minuten
+ 5 Minuten Anbratzeit
+ 30 Minuten Kochzeit



Zubereitung

Topinambur, Karotten und Zwiebeln schälen und klein schneiden. In etwas Olivenöl leicht anbraten und den Knoblauch dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Gewürze und abgezapfte Thymian-Blätter dazugeben und für 20 Min. köcheln lassen. Dann die Sahne dazugeben und nach ca. 5-10 Minuten köcheln die Kokosmilch zugeben. Die Suppe mixen und passieren. Nach belieben andicken und mit Thymian-Zweigen dekorieren.

Alternative Zutaten

Sahne: Sojasahne, Hafersahne, Dinkelsahne

Weißwein: Apfelsaft, weißer Traubensaft

Frischer Thymian: getrockneter Thymian (aber nicht zum dekorieren)