

Topinambur Suppe mit Mandelöl

Zubereitungsdauer: 40 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach · vegetarisch

Portionen

Zutaten für 4 Personen.

Zutaten

400 g Topinambur
1 St. Zwiebel
40 g Butter
600 ml Gemüsebrühe
125 ml Sahne
125 ml Mandelmilch
20 g Mandeln, geröstet
10 ml süßes Bio Mandelöl
1 Prise Meersalz

Zubereitung

Topinambur und Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Zwiebel in der Butter glasig dünsten. Topinambur dazu geben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Weich kochen (ca. 15-20 Min.), mit dem Stabmixer mixen und die Hitze reduzieren.

Salz, Pfeffer, Muskatnuss und die Sahne/Mandelmilch hinzufügen.

Zum Anrichten die gerösteten, gehackten Mandeln und einige Tropfen Mandelöl darüber geben. Wer mag, lässt eine weich gekochte Knolle ganz und verteilt die Viertel der Topinambur mit frischen Kräutern auf der Suppe.