

Topinambur – Kartoffel - Suppe mit Kokosmilch

Zutaten (2 Portionen)

- 1 Zwiebel, halbiert
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Kartoffeln, in Stücken
- 1 Möhre, in Stücken
- 10 Topinamburknollen in Stücken
- 1 Dose Kokosmilch
- 10 g Olivenöl
- 100 g Wasser, (je nach Konsistenz)
- 1 TL Salz
- 1 TL Gemüsebrühpaste
- 1 Prise Chilipulver
- 1 Prise Cumin, gemahlen



Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch 4 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Olivenöl dazugeben und 2 Minuten / 100°C / Stufe 1 anbraten. Gemüse dazugeben und 5 Sekunden / Stufe 6 zerkleinern. Die restlichen Zutaten hinzugeben und 25 Minuten / 100°C / Stufe 1 kochen lassen. Anschließend 10 Sekunden / Stufe 6 schrittweise ansteigend pürieren.

Tipp

Mit Croutons oder Schinkenwürfeln anrichten.

www.rezeptwelt.de

Für Topinambur – Chips Topinamburknollen gut waschen, in Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Öl und Gewürzen nach Wahl (Ofengemüsemischung, Muskat, Curry...) gut vermischen. Auf einem Backblech verteilen und bei 180 Grad ca. 30 Minuten „rösten“.

