

Topinambur –Curry -Suppe

Ca 500g Topinambur– 250g Kartoffeln – 2 EL Butter + ein Schuß Öl – 1 TL Currypulver – 1 EL Rohrzucker – 2 EL Honig – Salz – Cayennepfeffer – Koriander – Zitronensaft – 1 EL Schmand – 1 Liter Gemüsebrühe

Topinambur und Kartoffeln schälen und würfeln, in Butter und Öl kurz anschwitzen lassen, mit Gemüsebrühe ablöschen und weich kochen lassen (max.15 Min.). Suppe pürieren und mit Honig, Rohrzucker, Salz, Cayenne-Pfeffer, Koriander und Zitronensaft abschmecken. Zuletzt Schmand unterziehen. - Sehr delikat!

Guten Appetit!



Topinambur –Curry -Suppe

Ca 500g Topinambur– 250g Kartoffeln – 2 EL Butter + ein Schuß Öl – 1 TL Currypulver – 1 EL Rohrzucker – 2 EL Honig – Salz – Cayennepfeffer – Koriander – Zitronensaft – 1 EL Schmand – 1 Liter Gemüsebrühe

Topinambur und Kartoffeln schälen und würfeln, in Butter und Öl kurz anschwitzen lassen, mit Gemüsebrühe ablöschen und weich kochen lassen (max.15 Min.). Suppe pürieren und mit Honig, Rohrzucker, Salz, Cayenne-Pfeffer, Koriander und Zitronensaft abschmecken. Zuletzt Schmand unterziehen. - Sehr delikat!

Guten Appetit!

