

## 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!

