

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Topinambur-Cremesuppe

Zutaten: 1 große Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Butter, 1 Liter Gemüsebrühe, 6-8 Topinamburknollen, 250 gr. Champignons (frisch oder aus dem Glas) Butter zum anbraten, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Petersilie.

Zubereitung: Die Zwiebel und den durchgepressten Knoblauch in Butter anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und darin den in Scheiben geschnittenen Topinambur garen. Mit dem Mixstab pürieren. Die Pilze in dünne Scheiben schneiden, in Butter braten und in die Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zu Schluss mit Petersilie bestreuen

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)