

Topinambur-Lauchsuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:	Zubereitung:
1 TL Butterschmalz	
1 Zwiebel	schälen, würfeln
1 Stange Lauch	putzen, waschen, in Ringe schneiden.
1 Karotte	waschen, schälen, klein schneiden.
300 g Topinambur	gründlich waschen und bürsten, grob raspeln
100 g geräucherter Speck	klein schneiden, mitdünsten.
1 l Gemüsebrühe	ablöschen.
1 Becher Sahne oder etwas Creme fraiche	zugeben.
Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe	abschmecken.
Ca. 30-40 Minuten köcheln lassen, anschließend pürieren.	
Frischer Schnittlauch und Petersilie.	waschen, fein hacken und über die fertige Suppe streuen