

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		in zerlassenem Butterschmalz andünsten.
1 l Gemüsebrühe		klein schneiden, mitdünsten. 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