

Topinambursuppe mit Topinamburchips



Zutaten für 2 Personen

Für die Suppe:

800 g Topinambur (abzgl. 2 – 3 Knollen für die Chips)
1 Schalotte
1 EL Olivenöl
750 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Salz
1 TL Currypulver
½ TL Chilipulver
2 Frühlingszwiebeln

Für die Chips:

2 – 3 Topinamburknollen
1 EL Olivenöl
1 TL Currypulver
1 Prise Salz

Zunächst den Backofen auf 200° C vorheizen. 2 – 3 Topinamburknollen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit 1 EL Olivenöl, Currypulver und Salz vermengen und getrennt voneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. 15 Minuten backen, nach der Hälfte der Zeit wenden. Die Chips beiseitestellen.

Die Schalotte schälen und fein würfeln. Topinambur schälen und in grobe Stücke schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotte glasig andünsten. Topinambur hinzugeben und 3 Minuten braten.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen, die Hitze reduzieren und 15 – 20 Minuten köcheln lassen. Wenn der Topinambur weich ist, die Suppe fein pürieren. Die Sahne hinzugeben, nochmals aufkochen lassen und mit Salz, Curry und Chili würzen.

Die Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Die Suppe mit den Frühlingszwiebeln und den Topinamburchips garnieren.

Guten Appetit!