

# Kohlrabi-Suppe mit Topinambur

## Für 5 Personen

1 EL Butter	1 Zwiebel	5 Kohlrabi mit Blättern
400 g Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	1 l Gemüsebrühe
500 ml Sahne	300 g Topinambur	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Öl		

Zwiebeln und Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Kartoffeln und Kohlrabi schälen und grob würfeln. Kohlrabi-Blätter gut waschen und die dicken, weißen Adern der Blätter entfernen. Anschließend die Blätter in dünne Streifen schneiden. Topinambur schälen und in feine Scheiben hobeln.

In einem Topf Butter zerlassen. Darin zuerst die Zwiebeln kurz andünsten, danach Kartoffeln, Knoblauch und Kohlrabi hinzufügen, kurz weiter dünsten.

Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Kartoffel-Kohlrabi-Gemüse sehr fein pürieren.

Danach die Sahne hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Topinambur in einer Pfanne mit etwas Öl anrösten, bis die Ränder leicht braun geworden sind. Mit Salz abschmecken und aus der Pfanne nehmen.

Anschließend die Kohlrabi-Blätter kurz andünsten, salzen und pfeffern.

Suppe in Tellern portionieren und als Topping die Kohlrabi-Blätter sowie den Topinambur mittig drapieren und servieren.

Björn Freitag am 25. Oktober 2023