

Topinambur-Lauch-Wein-Suppe, Käse-Schnittlauch-Brot

Für 4 Personen:

Für die Suppe:

170 g Lauch (weißer Teil) $\frac{1}{2}$ weiße Zwiebel 150 g Topinambur
3 EL Olivenöl Meersalz 400 ml trockener Riesling

Für das Brot:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch 250 g Hüttenkäse 4 Scheiben Bauernbrot
Pfeffer

Für die Suppe den Lauch putzen, waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Topinambur schälen und in feine Scheiben schneiden.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin andünsten.

Mit Meersalz würzen und mit dem Wein ablöschen. Aufkochen lassen und das Gemüse zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Für das Brot den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Den Hüttenkäse auf dem Bauernbrot verteilen, etwas Pfeffer darübermahlen und den Schnittlauch daraufstreuen.

Das Gemüse samt Flüssigkeit im Küchenmixer oder mit dem Stabmixer pürieren. Die Suppe durch ein feines Sieb streichen und mit Meersalz abschmecken. In Schälchen verteilen und nach Belieben mit Schnittlauch bestreuen.

Andreas Schweiger am 01. Oktober 2024