

# Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

## Topinambur-Cremesuppe

### Zutaten:

Für 4 Portionen:

1kg Topinambur

1,5l Rinderbrühe

1 Knoblauchzehe

2 große Zwiebeln

1/8 l Sahne

1/8 l Crème fraîche

Salz, Pfeffer

1/8 l Sahne

100g geräucherter Frühstücksspeck

1 Stück Lauch

1 Stange Bleichsellerie

### Zubereitung:

Topinambur gründlich waschen, würfeln und zusammen mit der geschälten Knoblauchzehe in der Rinderbrühe 30 min. kochen, etwas abkühlen lassen, mit dem Mixstab pürieren und nochmals aufkochen. Sahne und Crème fraîche mit dem Schneebesen einschlagen, salzen und pfeffern. 1/8 l Sahne steif schlagen und unter die heiße Suppe ziehen. Frühstücksspeck in dünne Streifen schneiden, in der Pfanne knusprig braten und unter die Suppe ziehen. Lauch und Bleichsellerie putzen, waschen und in hauchfeine Scheiben schneiden, über die Suppe streuen und servieren.