

Topinambur-Kartoffelsuppe mit Bacon Chips

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Feines Süßkartoffelsüppchen, einfach schmackig

Zutaten

- 500 g Topinambur, gewaschen, geschält, in groben Würfeln
- 200 g Kartoffeln, geschält, gewaschen, in groben Würfeln
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Tl Butter
- 1 l Rindfleisch-ersatzweise Gemüsebrühe, instand
- 100 ml geschlagene Sahne
- 1 Tl Zitronensaft
- 50 g magerer Frühstücksspeck in dünnen Scheiben
- 2 El frischer Schnittlauch, gehackt
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel andünsten, die Topinambur und Kartoffelwürfel dazu geben, kurz mit anschwitzen. Die Brühe aufgießen, ca. 15 min. köcheln lassen.

Schritt3

Salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Schritt4

Danach mit dem Zauberstab pürieren und die Hälfte der geschlagenen Sahne verrühren, ev. noch einmal nachschmecken.

Schritt5

Inzwischen den Frühstücksspeck halbieren und kross in einer Pfanne ohne Fett heraus braten, auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

In vorgewärmten Tiefen Tellern oder Suppentassen anrichten, die restliche Sahne darüber geben und mit Schnittlauch bestreuen.

Schritt8

Den knusprigen Bacon zum Knabbern dazu servieren.

Rezeptart: Gebundene Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/topinambur-kartoffelsuppe-mit-bacon-chips/>