

## Gemüsesuppe mit Topinambur

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

150 g	Topinamburknollen
45 g	Sellerie
45 g	Rüebli
45 g	Lauch
1 EL	Mehl
2 EL	Butter
1	Zwiebel mittelgross,
8 dl	Gemüsebouillon
	Salz und Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung:

Gemüse rüsten Zwiebel hacken, Sellerie, Rüebli und Topinambur in kleine Würfel schneiden, Lauch in Scheiben schneiden und im Butter dünsten. Mehl darüber stäuben und mitdünsten. Mit der Hälfte der Bouillon ablöschen und kochen lassen bis das Gemüse gar ist.

Anschliessend mit dem Stabmixer pürieren und restliche Bouillon begeben. Nochmals kurz aufkochen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Suppe in vorgewärmte Teller schöpfen und mit gerösteten Brotwürfeln, *Petersilie* oder Schnittlauch servieren.

Vor- und Zubereitung: ca. 40 Min