

# Topinambursuppe

MIT QUINOA-TOPPING

## ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

### SUPPE

500 g	Topinambur
250 g	Kartoffeln
1	Pastinake oder Petersilienwurzel (ca. 150 g)
1 kl. Stange	Porree
1 Liter	Wasser
2 TL	Gemüsebrühe
1 EL	Butter
2 EL	Rapsöl
1	Zitrone

### TOPPING

150 g	Quinoa (weiß/braun)
300 ml	Wasser
1 TL	Gemüsebrühe
2 EL	Raps- oder Olivenöl
2 EL	gehackte Petersilie

Agavendicksaft, Koriander gemahlen, Cayennepfeffer, Steinsalz, Curry

## ZUBEREITUNG

Topinambur, Kartoffeln und Pastinake schälen, würfeln, in einen hohen Topf geben und mit 1 EL Butter und 2 EL Rapsöl anschwitzen, mit 1 Liter Wasser ablöschen und zugedeckt 20 – 30 Minuten köcheln lassen.

Quinoa in 300 ml Wasser 25 Minuten leicht köcheln.  
1 TL Gemüsebrühe direkt zugeben.

Zitrone pressen.

Suppe pürieren und mit 2 TL Gemüsebrühe, 1 – 2 EL Zitronensaft, Steinsalz, Cayennepfeffer und Koriander abschmecken.



Quinoa mit 2 EL Zitronensaft, 2 EL Rapsöl, 1 TL Curry, 1 EL Agavendicksaft, ½ TL Koriander und 2 EL gehackter Petersilie vermengen.

Suppe mit dem Quinoa-Topping auf einem Teller anrichten.

*Guten Appetit!*