

Topinambur-Suppe für 4 Personen

500 g Topinambur,	
100g Zwiebel,	
300g Möhren,	
400g Knollensellerie	und
250g Stange Porree	putzen, schneiden.
Etwas Margarine	in den Topf geben, Gemüse zugeben und unter Rühren 1 Min. dünsten.
	Mit der Hälfte der
1 l Gemüsebrühe	ablöschen und 10 Min. garen.
	Dann die
restliche Brühe	dazugeben und mit Mixer oder Stabmixer pürieren.
	Mit
Muskat und Salz	abschmecken.
	Zu guter Letzt
Petersilie	fein hacken und über die Suppe streuen.