



# Topinambur-Kartoffelsuppe mit Ingwer und Rote Bete Chips

## Rezepte vom LAISEACKER

### Zutatenliste (4 Personen):

350g Topinambur, 300g Kartoffeln,  
1l Gemüsebrühe, 1 großes Stück Ingwer,  
1 große Zwiebel, 3 EL Butter, 1 Knoblauch-  
zehe, 1 Rote Bete, Muskat, Rosmarin, Pfeffer



### Zubereitung:

1. Der Topinambur und die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Rote Bete in feine Stücke schneiden oder hobeln und in den Ofen geben. Mindestens 30 Minuten backen.
2. Die Zwiebel halbieren und in grobe Stücke schneiden. In einem Topf die Butter zerlassen bis sie braun wird, anschließend die Zwiebel hinzugeben und im Fett anbraten. Dabei nicht zu oft umrühren, da die Zwiebel sonst matschig statt kross wird.
3. Den Topinambur und die Kartoffelstücke in den Topf geben und kurz mitbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und das Gemüse in der Brühe 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Knoblauch pressen, den Ingwer grob schälen und mit zur Brühe geben. Das Gemüse mit einem Pürierstab zu einer Suppe pürieren. Mit Muskat, Rosmarin und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Tipp: Die Suppe mit Rote Bete Chips  
und krossem Brot servieren.

Viele weitere tolle Rezeptideen  
finden Sie auf  
[www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de).

