

# 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/>