



Special: Sellerie-Topinambur-Suppe

dazu Crostini mit Blauschimmelkäse



ca. 40min



3-4 Personen

Es ist zwar noch nicht ganz Weihnachten, aber wir bringen trotzdem schon mal ein paar Geschenke vorbei. Dieses cremige Süppchen aus Topinambur und Knollensellerie ist eins davon und kommt heute in besonders geschmackvoller Begleitung daher: Knusprige Crostini mit Blauschimmelkäse und einem aromatischen Topping aus karamellisierten Schalotten runden das vorweihnachtliche Mahl auf festliche Weise ab.

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Knollensellerie ⁹
- 2 Packungen Topinambur
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Schalotten
- 4 Ciabattabrötchen ^{1,6,7}
- 2 Packungen Blauschimmelkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- kleiner Topf
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Sellerie (9), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 578kcal, Fett 25.4g, Kohlenhydrate 65.0g, Eiweiß 19.6g



1. Brühe vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Das **Brühgewürz** und den **Zitronensaft** in 1,3L warmes Wasser einrühren.



2. Gemüse schneiden

Den **Sellerie** und den **Topinambur** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



3. Suppe ansetzen

Den **Sellerie** und den **Topinambur** in einem großen Topf mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze 4-6Min. anschwitzen. Inzwischen den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, dann zu dem **Gemüse** geben und ca. 30Sek. mitgaren. Die **Brühe** dazugeben und bei starker Hitze aufkochen. Das **Gemüse** weitere 13-16Min. köcheln lassen, bis es weich ist.



4. Schalotten bräunen

Die **Schalotten** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, dann in einem kleinen Topf mit 1EL Butter, 3TL Zucker, 1/2TL Salz und 1EL Balsamicoessig bei niedriger bis mittlerer Hitze 5-7Min. karamellisieren, bis die **Schalotten** goldbraun und klebrig sind. Gelegentlich umrühren.



5. Crostini vorbereiten

Die **Brötchen** diagonal in Scheiben schneiden und jede Scheibe mit etwa **1TL Käse** bestreichen. Die **Brötchenscheiben** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 4-6Min. im Ofen backen, bis die **Brötchen** knusprig und goldbraun sind, dann aus dem Ofen nehmen und mit den **karamellisierten Schalotten** belegen.



6. Suppe pürieren

Den Topf vom Herd nehmen und das **Gemüse** mit einem Stabmixer zu einer cremigen **Suppe** pürieren. Die **Suppe** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, jeweils mit etwa 1/2TL Olivenöl beträufeln und mit etwas **Zitronenschale** sowie (frisch gemahlenem) Pfeffer garnieren und servieren. Die **Crostini** dazu reichen. **Tipp:** Wer mag, beträufelt die **Suppe** noch mit etwas Balsamicoessig.