

Karottensuppe mit Topinambur und Mozzarella



Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer

Zubereitung:

1. Ingwer, Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Fenchel putzen, das zarte Grün beiseite legen. Die Knolle halbieren, harten Kern entfernen und den Rest grob würfeln.
2. Karotten und Topinambur schälen und in grobe Stücke schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln darin andünsten.
3. Fenchel, Karotten und 200 g Topinambur zugeben, kurz mit andünsten, mit Salz, Pfeffer, Nelkenpulver, Koriander und Curry würzen, mit Suppe ablöschen, aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen.
4. Währenddessen den restlichen Topinambur noch feiner würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Topinambur Würfel darin unter Wenden bei mittlerer Hitze braten, bis sie durch sind.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mozzarella ebenfalls abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.
6. Orangen auspressen, Saft zur Suppe gießen, alles fein pürieren und das Obers dazugeben. Die Suppe notfalls nochmals erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Mit gebratenen Topinambur-Würfeln und Mozzarella-Würfeln in Suppenschalen anrichten und mit dem Fenchelgrün dekorieren.
8. Vor dem Servieren mit etwas Currypulver bestäuben.

Tipp:

Statt Mozzarella passt auch Feta sehr gut in diese Karottensuppe.

Eine Frage an unsere User:

Wie könnte man die Suppe Ihrer Meinung nach weiter verfeinern?

Jetzt kommentieren und Herzen sammeln!

Kochdauer: 15 bis 30 min
Schwierigkeit: Hobby-Koch
Menüart: Suppe
Region: Weltweit
Eigenschaften: vegetarisch

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Stk. Ingwer (klein)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 Knolle(n) Fenchel
- 500 g Karotten
- 500 g Topinambur
- 2 EL Butter
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Prise Koriander (gemahlen)
- 1/2 TL Currypulver
- 750 ml Gemüsesuppe
- 3 EL Olivenöl
- 125 g Mozzarella
- 2 Orange
- 150 ml Obers
- Salz
- Pfeffer