Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Topinambursuppe mit Chips

Zubereitung

Bona Öl erhitzen und die würfelig geschnittene Zwiebel glasig anrösten, gewürfelte Topinambur zugeben und mit Wasser oder Gemüsebrühe aufgießen, Gewürze dazu und weich kochen. Schlagobers dazu und mit dem Pürierstab fein zerkleinern, so dass eine schöne cremige Suppe entsteht. Bona Öl erhitzen und die Topinambur Chips hellbraun ausbacken. Suppe im Teller anrichten und mit Chips und etwas gehackter Petersilie garnieren!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Monika Jell.

Zutaten

Suppe

- 3 EL Bona Öl
- ½ Zwiebel
- 5 Knollen Topinambur geschält und in Würfel geschnitten
- 1 Knolle Topinambur geschält und in dünne Scheiben gehobelt
- ¾ lt. Wasser oder klare Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer und Vegeta nach Geschmack
- 1 Schuss Worchestersauce
- 2 EL flüssiges Schlagobers
- Etwas Petergrün gehackt

Chips

- Topinambur
- Etwas Bona Öl