

# Topinambursuppe mit Pilzknödeln



## Zubereitungszeit

45 Minuten

## Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 240 kcal

Eiweiss: 12 g

Fett: 9 g

Kohlenhydrate: 27 g

## Zutaten

800 g Topinambur  
 100 g Birnen  
 8 dl Gemüsebouillon  
 1 dl Milch  
 Salz  
 1 dl Halbrahm  
 Muskatnuss

## Knödel

120 g Toastbrot  
 0.8 dl Milch  
 150 g Champignons  
 0.5 Zwiebel  
 1 TL Butter  
 2 Eigelb  
 Paniermehl, nach Bedarf  
 1 Bund Schnittlauch  
 Salz

## Zubereitung

1. Topinambur und Birnen schälen und würfeln. Bouillon und Milch aufkochen. Gewürfelte Zutaten begeben. Suppe salzen, ca. 30 Minuten kochen, bis der Topinambur sehr weich ist. Suppe pürieren. Mit Rahm verfeinern und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
2. Für die Knödel Brot entrinden und würfeln. Mit Milch beträufeln. 10 Minuten ziehen lassen. Pilze würfeln. Zwiebel hacken. In Butter andünsten. Pilze 2 Minuten mitdünsten. Abkühlen lassen.
3. Brot ausdrücken. Mit Pilzen und Eigelb zu einer Masse verkneten, die nur noch leicht an den Händen klebt. Wenn nötig etwas Paniermehl dazugeben. Die Hälfte des Schnittlauchs fein dazuschneiden. Knödelmasse salzen. Reichlich Salzwasser in einer weiten Pfanne aufkochen. Aus der Brotmasse mit feuchten Händen gut baumnussgrosse Knödel formen. In das Wasser gleiten lassen. Kurz vor dem Siedepunkt ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Knödel mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.
4. Suppe mit den Knödeln servieren. Restlichen Schnittlauch fein darüber schneiden.