

**Topinambur sollte im Kühlschrank in Plastikbeuteln oder in geschlossenen, luftdichten Gefäßen aufbewahrt werden, um die Feuchtigkeit zu erhalten.**

## Topinambur-Cremesuppe

1 kg Topinambur-Knollen sorgfältig mit einer Bürste unter fließendem Wasser mitsamt der dünnen Schale reinigen. Die in Nussgröße geschnittenen Knollen geben Sie in 1 1/2 Liter klare und entfettete Rindsuppe und kochen Sie in einer kleinen Knoblauchzehe und einer Messerspitze Kümmel etwa 1/2 Stunde. Dann lassen Sie die Suppe überkühlen und pürieren mit einem schnellaufenden Mixer. Das Püree wird nochmals aufgekocht. 1/8 l Sahne und 1/8 l Creme fraiche mit dem Schneebesen eingeschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dosieren Sie das Salz vorsichtig, die Suppe soll ihren leicht süßlichen Eigenton nicht verlieren. Zum Schluss wird der Rest der Sahne (1/8 l) fest geschlagen und unmittelbar vor dem Servieren unter die heiße Suppe gezogen.

100 g zart geräucherter, durchgezogener Frühstücksspeck wird dünnstreifig geschnitten und in einer Pfanne scharf abgeröstet. Das überschüssige Fett wird entfernt und die knusprigen Speckstifteln auf die Suppe gesetzt.

## Deftige Gemüsepfanne mit Topinambur

300 g Topinambur, 2 Zwiebeln, 4 Gelbe Rüben in dünne Scheiben schneiden. 200 g gekochten Schinken oder geräucherter Speck in Streifen schneiden und mit den Zwiebeln in Olivenöl anbraten. Topinambur und Gelbe Rüben darunter geben und mitbraten. Mit 1/8 l Weißwein aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. 2 EL Sojasoße oder Gemüsebrühe, 1/8 l Sahne und 1/8 l Milch darüber geben, würzen und einziehen lassen. 150 g geriebenen Käse darüber geben und servieren.

## Topinambur mit Quark

5 Topinamburknollen (je nach Größe 3 bis 8) - 1 Karotte - 250g Quark - 1 EL Frischkäse - 2 TL Käse-Quark-Gewürzmischung - Essig - Salz

Die Topinamburknollen und die Karotte fein raspeln (stifteln). Dann mit Quark, Frischkäse und der Gewürzmischung gut vermengen. Zum Schluss mit Essig und Salz abschmecken. Diese Rezeptur eignet sich auch hervorragend als Brotauf-

## Topinambur-Obstsalat

2-3 Knollen Topinambur - 1 Banane, 1 Apfel - 1 EL Zitronensaft - 3 Marillen (Aprikosen) - 3 EL Ananasstückchen - 2 EL Rahm - 1 TL Honig - Getreideknusperflocken

Frische Knollen bürsten, waschen (nicht schälen) und mit geschältem Apfel fein raspeln. Zitronensaft, zerkleinerte Marillen, Banane und Ananasstückchen sowie Rahm dazugeben, mit Sanddorn oder Honig süßen und mit Getreideknusperflocken bestreuen und sofort servieren.

**Hofladen** Geschäftszeiten: Di. - Fr. 9.00 - 13.00 und 15.00 - 18.30, Sa. 9.00 - 13.00 Uhr,

**Wochenmarkt** St.Aposteln Köln, freitags 6.00 - 13.00 Uhr

Telefon: 02133-61200, Telefax 02133-61215,

Hackenbroicher Str. 8, an der K36 zwischen Hackenbroich und Delhoven ,

[email: verkauf@hofladen-peters.de](mailto:verkauf@hofladen-peters.de)

[www.hofladen-peters.de](http://www.hofladen-peters.de)