

**Topinamburcrèmesuppe mit Hanfpesto**

(vegan, lactosefrei, glutenfrei)

Angaben für 10 Portionen

200g	Kartoffel
600g	Topinambur (geschält)
80g	Zwiebel
100g	Lauch (weißer Teil)
2St.	Knoblauchzehe
60g	Margarine
1600ml	Gemüsebrühe
400ml	Sojasahne
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln und Topinamburknollen schälen, waschen und in größere Würfel schneiden. Die Margarine in einem Topf erwärmen, die Zwiebel und den Knoblauch schälen, grob hacken und darin hell anschwitzen. Die Kartoffel, die Topinamburwürfel sowie den geschnittenen Lauch dazu geben und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Die Suppe 30 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend mit dem Pürierstab oder einem Mixer aufmixen. Mit Sojasahne verfeinern und warm halten. Mit Hanfpesto servieren.

**Hanfpesto**

1 Bund	Basilikum
20g	verschiedene einheimische Wildkräuter wie z.B. Giersch, Vogelmiere, Franzosenkraut
2 Zehen	Knoblauch
30g	Hanfsamen geschält
	Meersalz, Pfeffer
100ml	Olivenöl
60ml	Hanföl

Zubereitung:

Kräuter fein hacken und den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Hanfsamen in einem Mörser zerreiben, Kräuter und Knoblauch zugeben und alles zu einer Paste verarbeiten. Mit Oliven- und Hanföl auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen.