Rezept

Herzhafte Topinambur-Pfanne

Zutaten für 4 Portionen
Arbeitszeit: ca. 30 min

- 400g Topinambur
- 350g Bohnen
- 3-4 Möhren
- 2 Zwiebeln
- 125ml süße Sahne
- 100g Bergkäse
- Salz und Pfeffer
- 250ml Gemüsebrühe
- 250g geräucherter Speck
- 2 EL Butter

Die Butter in einem Tiegel zerlassen, den Speck gewürfelt darin auslassen. Die Zwiebeln fein hacken und mit in die Pfanne geben. Den Topinambur schälen und in Scheiben schneiden. Auch die Möhren schälen und in schöne Stücke schneiden. Beides mit in die Pfanne geben, kurz anschwitzen und mit der Brühe ablöschen. Alles zusammen nun für ca. 20 Minuten gar köcheln lassen. Die Bohnen (bereits gekocht und geschnitten) abschließend zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun noch etwas Käse überstreuen und im Ofen überbacken bis eine schöne Bräunung erreicht ist. Heiß servieren.

Guten Appetit!

Herzhafte_Topinambur-Pfanne.pdf