

Topinambur mit Knusperkruste

Ca 700g Topinambur – Salz – 2-3 Karotten – 200ml Sahne – 1 Ei – Kräutersalz – Pfeffer – 100g Grünkern, geschrotet – 100g Haselnüsse grob gehackt – 200ml Wasser – Fett für die Form

Topinambur waschen und in Salzwasser 15-20 min garen. Karotten waschen, in Scheiben schneiden und in wenig Wasser 5 min garen.

Inzwischen für den Guss Sahne, Ei und Kräutersalz und Pfeffer verrühren. Schrot und Nüsse in einer trockenen Pfanne leicht anrösten. 200ml Wasser einrühren, alles salzen und pfeffern. Eine etwa 25-30cm große Auflaufform einfetten.

Topinambur abgießen, abschrecken, abpellen, in ca. 1cm dicke Scheibe schneiden und mit den gegarten Möhren in die Form geben. Den Guss darübergießen und die Grünkern-Nuss-Masse darauf verteilen.

Das Gratin im Ofen bei 180-200°C etwa 20 min knusprig braun backen .

Guten Appetit!



Topinambur mit Knusperkruste

Ca 700g Topinambur – Salz – 2-3 Karotten – 200ml Sahne – 1 Ei – Kräutersalz – Pfeffer – 100g Grünkern, geschrotet – 100g Haselnüsse grob gehackt – 200ml Wasser – Fett für die Form

Topinambur waschen und in Salzwasser 15-20 min garen. Karotten waschen, in Scheiben schneiden und in wenig Wasser 5 min garen.

Inzwischen für den Guss Sahne, Ei und Kräutersalz und Pfeffer verrühren. Schrot und Nüsse in einer trockenen Pfanne leicht anrösten. 200ml Wasser einrühren, alles salzen und pfeffern. Eine etwa 25-30cm große Auflaufform einfetten.

Topinambur abgießen, abschrecken, abpellen, in ca. 1cm dicke Scheibe schneiden und mit den gegarten Möhren in die Form geben. Den Guss darübergießen und die Grünkern-Nuss-Masse darauf verteilen.

Das Gratin im Ofen bei 180-200°C etwa 20 min knusprig braun backen .

Guten Appetit!

