

Rezept für Topinambur-Puffer

Portionen: 2

Zutaten

500 g	Topinambur
1/2	Zwiebel
	Olivenöl
1	Ei
1 EL	Mehl (glatt)
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss



Zubereitung

1. Topinambur waschen, schälen und grob reiben. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Etwas Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin anbraten und auskühlen lassen.
3. Währenddessen Topinambur mit dem Ei und dem Mehl in einer Schüssel vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Dann die angebratenen Zwiebeln unterheben und die Masse kurz ruhen lassen.
4. Wieder Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Je einen Esslöffel der Topinambur-Masse hineingeben und andrücken. Von beiden Seiten ca. 5 Minuten anbraten.
5. Auf einem Blatt Küchenrolle abtropfen lassen und servieren.