

Topinambur Pürée

Zutaten

400g Topinambur

250g Erdäpfel
mehlig kochend

1 1/4 TL Salz
200g Milch

20g Butter, kalt
4 Prisen Pfeffer
1/4 TL Muskat gemahlen

Zubereitung

schälen und in kleine Stücke schneiden

schälen und in kleine Stücke schneiden

in einer Pfanne zusammen weich köcheln lassen
ca. 25 Minuten

beigeben und mit dem Kartoffelstampfer zu einem
feinen Mus verarbeiten
abschmecken evtl. etwas Salz beigeben

Optional für ein ganz feines Ergebnis
durchs Passvite drehen

nach Belieben mit Kräutern, Sprossen & Blüten dekorieren



Wir freuen uns auf Eueren nächsten Besuch bei uns im **ZIEL**