



Unsere Rezeptempfehlung zur BioBox KW16

Topinambur- Kartoffel-Püree

Zutatenliste:

Dazu schmeckt der
Wirsingsalat
und ein Spiegelei.

ca. 500 g Topinambur

500 g Kartoffeln

Meersalz

2 Knoblauchzehen

500 ml Milch

40 g Butter

Muskatnuss

2 EL Schnittlauch, TK

Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Topinambur und Kartoffeln schälen
und in Salzwasser ca. 20 Min. garen.
Abgießen und ausdämpfen lassen.
Die Knoblauchzehen fein hacken.
Milch, Butter und Knoblauch erwärmen.
Kartoffeln und Topinambur
durch die Kartoffelpresse geben
oder stampfen.
Knoblauchmilch zugeben und zu
einem Püree verarbeiten.
Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
Mit Schnittlauch bestreut servieren.