

*Guten
Appetit!*

Topinambur als Beilage



Zutaten für 4 Personen:
400g Topinambur
250g Pilze, z.B. Champignons
1 Paprika
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Pflanzenöl

30g gehackte Mandeln

250ml Hafersahne (vegane Version) oder Sahne
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Topinambur waschen und in einem Topf ca. fünf Minuten blanchieren. Danach in Scheiben schneiden.

Pilze putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Paprika waschen und in Streifen schneiden.

Zwiebeln und Knoblauchzehe würfeln.

Pilze in einer Pfanne ca. fünf Minuten anbraten und zur Seite stellen.

Topinambur und Paprikastreifen ca. zehn Minuten in der Pfanne anbraten.

Zwiebel und Knoblauch dazu geben und weitere fünf Minuten anbraten.

Mandeln ca. fünf Minuten fettfrei in einer Pfanne anrösten.

Champignons zur Topinambur geben und das Ganze mit der (Hafer)Sahne ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch ein paar Minuten köcheln lassen.

Vor dem Servieren mit den gerösteten Mandeln garnieren.

Dazu passt Pasta oder Reis.