

Rezept

Topinambur-Champignonpfanne

Zutaten für ca. 2 Portionen: Arbeitszeit: ca. 20 min

- 300g Topinambur
- 250g Champignons
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 125g Kräuterfrischkäse
- Petersilie oder frische Kresse

Den Topinambur gründlich unter fließendem Wasser waschen und evtl. dunkle Stellen entfernen, dann in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel putzen und würfeln. Die Champignons ebenfalls putzen und vierteln.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig anschmoren. Topinambur und Champignons dazugeben und alles gut anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Knoblauchzehen am besten mit einer Presse dazugeben. Wenn beides schon fast gar ist kann der Frischkäse untergerührt werden bis er sich vollständig gelöst hat. Abschließen noch etwas Petersilie oder Kresse dazugeben und schon kann serviert werden. Dazu einfach eine frische Scheibe Brot genießen. Guten Appetit!

[Zurück](#)