

Gebackener Topinambur

Kategorie: Aufläufe und Ofengerichte - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

500 g Topinambur
125 ml Milch
1,0 EL Crème fraîche
1,0 EL Butter
1,0 TL Muskat
1,0 TL Curry
Salz & Pfeffer

(Angaben für 2 Personen)

Dieses Wintergemüse mit dem etwas unheimlich klingenden Namen Topinambur ist wirklich sehr schmackhaft. Zusammen mit einer großen Portion Salat (am besten eine Auswahl an leckeren Wintersalaten) kann man es in dieser gebackenen Variante gut als Hauptgericht servieren. Es schmeckt aber auch sehr gut als Beilage zu gebratenem Fleisch. Gilt es große Gruppen zu verköstigen, ist das Schälen der Knollen zeitaufwändig.



Zubereitung

Die Topinamburknollen schälen, abspülen und in etwa 4 mm dicke Scheiben schneiden. Zusammen mit der Milch aufkochen und die Gewürze hinzugeben, die Crème fraîche unterrühren. Eine Auflaufform mit der Butter fetten und das Gemüse hineinfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° eine halbe Stunde backen.

Noch einfacher wird es, wenn man eine Form besitzt, die man auch für das Aufkochen auf dem Herd verwenden kann.