

Cremiges Topinamburpüree

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

500 g Topinambur
170 ml Hühnerbrühe
Salz, Pfeffer

Eine wunderbar cremige Alternative zu Kartoffelpüree. Die Knolle verleiht dem Püree eine samtige Textur und überzeugt mit seinem nussigen, leicht süßlichen Aroma.

- 1 -

Topinambur schälen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

- 2 -

Knollen in kochendem Salzwasser 15-20 Minuten garen, kalt abschrecken.

- 3 -

Gekochte Topinambur und Hühnerbrühe in einem Food Processor zu einem feinen Püree mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.