

Würziges Topinambur-Püree



Bildquelle: <https://www.gutekueche.de/topinambur-pueree-mit-karotten-rezept-17112>

Zutaten

- 1000 g Topinambur (geschält)
- 200 g Butter (oder mehr)
- 200 g Parmesan
- 4 Zehen Knoblauch
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Leicht gesalzenes Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Topinambur schälen. Topinambur in das kochende Wasser geben und schön weich kochen. Dann abgießen. Während der Topinambur kocht, den Parmesan reiben und Knoblauch hacken. Parmesan, Butter und Knoblauch zum Topinambur geben stampfen und evtl. mit dem Mixer cremiger rühren. Mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken. Heiß servieren.

Quelle: *Johann Ernst (Solawi-Mitglied)*