

Rezept

# Vegetarische Topinambur-Puffer

Ein Rezept von Vegetarische Topinambur-Puffer, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Topinambur	<b>1</b> Schalotte
<b>2 TL</b> Kräuter der Provence	<b>2 TL</b> Mehl
<b>1 EL</b> Speisestärke	Salz
Pfeffer	<b>40 g</b> Butterschmalz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Topinambur mit einem Messer abschaben, Enden und hässliche Stellen entfernen, die Knollen waschen und knapp mit Wasser bedeckt 10 Min. kochen lassen. Topinambur abkühlen lassen und grob raspeln. Die sich dabei ablösende Schale wegwerfen. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Mit Kräutern der Provence, Mehl und Stärke unter die Topinamburraspel mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. 20 g Butterschmalz in eine heiße Pfanne geben. Die Raspelmischung in mehreren Häufchen in die Pfanne geben, jeweils zu einem Fladen verstreichen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. braten, bis sich eine Kruste gebildet hat.
3. Das restliche Butterschmalz in die Pfanne geben, die Topinambur-Puffer wenden und nochmals ca. 15 Min. braten. Gegen Ende eventuell die Hitze erhöhen, so dass die Puffer von beiden Seiten knusprig werden.