

Rezept

## Bauernfrühstück mit Topinambur

Ein Rezept von Bauernfrühstück mit Topinambur, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>500 g</b> Topinambur	<b>1</b> Zwiebel
<b>3 Scheiben</b> roher Schinken	<b>2 EL</b> Butter
1/2 TL Paprikapulver, edelsüß	Salz
Pfeffer	<b>5</b> Eier
<b>2 EL</b> gehackte Petersilie	<b>4</b> Dillgurken

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

### Zubereitung

1. Den Topinambur waschen, in reichlich Wasser in 10-20 Min. gar kochen, mit spitzem Messer wie bei Kartoffeln die Garprobe machen.

---

2. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Schinken klein schneiden.

---

3. Gegarten Topinambur abgießen und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Schinken und Topinambur dazugeben, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Eier verquirlen, darüber geben und zugedeckt stocken lassen. Mit gehackter Petersilie und Dillgurken servieren.