

Rezept

Topinambur-Pfanne mit Shiitake-Pilzen

Ein Rezept von Topinambur-Pfanne mit Shiitake-Pilzen, am 20.04.2024

Zutaten

250 g Topinambur	200 g Shiitake-Pilze
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	2 EL Tamarisauce
4 Thymianzweige	4 Zweige Majoran
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Topinambur schälen und in dünne Scheiben schneiden. Shiitake-Pilze putzen und grob zerrupfen.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen. Knoblauch fein hacken und Zwiebel in feine Streifen schneiden.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch hineingeben und glasig andünsten. Topinambur dazugeben und goldbraun braten.

4. Pilze hinzugeben und mit Tamari ablöschen. Thymian und Majoran abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.