

Rezept

# Topinambur-Pfanne mit Shiitake-Pilzen

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

## Zutaten

<b>250 g</b> Topinambur	<b>200 g</b> Shiitake-Pilze
<b>1</b> rote Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> Tamarisauce
<b>4</b> Thymianzweige	<b>4 Zweige</b> 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.