



REZEPT DER WOCHE

Kartoffel-Topinambur-Auflauf mit Postelein

Zutaten

1 kg Kartoffeln

1 Handvoll Topinambur

1 Portion Postelein

4 Zwiebeln

5-6 Knoblauchzehen

(ggf. weiteres Gemüse, z.B. Pastinaken, Asiasalat ...)

1 Becher (vegane) Sahne oder Crème fraiche

Öl

Pfeffer

Salz

Muskat

scharfes Paprikapulver

getrocknete Kräuter

150g Käse zum Überbacken

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und den Topinambur mit einer Gemüsebürste waschen. Anschließend Kartoffeln und Topinambur in ca. 2x2 cm große Würfel oder in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel in Stücke schneiden und den Knoblauch fein hacken.

Von den Postelein die Wurzelteile erntfernen und anschließend waschen. Dann die Postelein klein hacken (v.a. die Stängel).

In einer Pfanne in Öl zuerst die Kartoffel- und Topinambur-Würfel zusammen mit den Zwiebeln anschwitzen.

Nach einigen Minuten Postelein und Knoblauch hinzugeben und einige Minuten mitdünsten.

Alles kräftig würzen mit Pfeffer, Salz, Muskat, scharfem Paprikapulver, Knoblauch und gehackten Kräutern. Zum Schluss die Sahne oder Crème fraiche hinzugeben und alles verrühren.

Wenn die Kartoffeln und Topinambur die gewünschte Konsistenz erreicht haben, alles in eine Auflaufform geben und mit Käsescheiben belegen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten überbacken. Zum Auflauf einen Blattsalat servieren.

Guten Appetit!