

Gebratener Topinambur

- 1 Portion Topinambur
- 1 kleine Zwiebel
- Salz + Pfeffer

Den Topinambur waschen und in dünne Scheiben schneiden (muss nicht geschält werden). Zwiebel schälen und fein hacken oder in dünne Halbringe schneiden.

Etwas Bratfett in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin glasig schwitzen und den Topinambur dazu geben. Mit Salz + Pfeffer würzen und solange braten, bis er gar aber noch etwas bissfest ist.

Schmeckt super zu Rührei mit Vollkornbrot oder frischem Baguette, aber auch als Beilage zu Fleischgerichten.

Guten Appetit! :-)

Tipp: Wer mag, kann noch etwas gehackte Kräuter, wie Petersilie, Schnittlauch oder Basilikum darüber streuen.