

Stampf/Pürree von Topinambur

- 350g Topinambur
- frisch gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer + Muskatnuss
- 1 Stückchen Butter

Topinambur waschen und je nach Belieben schälen (die Schale kann auch mitgegessen werden). In Stücke schneiden.

In kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und weichkochen (dauert nur wenige Minuten). Etwas vom Kochwasser auffangen und die Topinambur abgießen.

Nun entweder stampfen oder mit einem Pürierstab fein pürieren, ggfs. etwas von dem Kochwasser dazu geben, falls es noch nicht die gewünschte Konsistenz hat. Petersilie dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Guten Appetit! :-)