



Topinamburauflauf

Rezept für 4 Personen

Zutaten

400 g Topinambur
1 Eiweiß
Muskat
2 EL Öl
2 Eier
1 Zwiebel
Käse
Salz

Vorbereitete Knollen werden im Dampftopf ca. 10 min gedämpft, geschält und püriert. Eidotter dazugeben, steifgeschlagenen Eischnee unterziehen, mit Salz und Muskat würzen. Die Masse in eine gefettete, mit Weizenkleie ausgestreute Auflaufform geben. Inzwischen eine geriebene Zwiebel in Öl anbraten und über diese Masse geben. Mit Käse bestreuen und im Backofen etwa 20 Minuten goldgelb überbacken.