

Topinambur in Käsesauce

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Topinambur – Salz – Zucker – 1 EL Butter – 1 EL Mehl – Kurkuma – 300 g Blauschimmelkäse – ½ Bund Petersilie

Zubereitung:

- Topinamburknollen gründlich waschen und abbürsten, dann in Salzwasser kochen. Wenn sie gar sind, abgießen und das Kochwasser auffangen
- Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Unter Rühren nach und nach Topinambur-Wasser zugeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat
- Käse unterrühren und mit Salz, Zucker und Kurkuma abschmecken
- Mit Petersilie bestreut servieren
- Dazu passen Nudeln oder Kartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

