



Topinambur-Gratin

600 g Topinambur

250 ml Milch

1 EL Creme Fraiche

2 EL Butter

Etwas Muskat, gerieben

1 Prise Curry

1 Prise Paprikapulver, edelsüß

Salz und Pfeffer

Topinambur waschen, schälen und in 3- 4 mm dicke Scheiben schneiden. In einen Topf geben, mit der Milch begießen und zum Kochen bringen. Mit Gewürzen abschmecken und vom Herd nehmen und Creme fraiche einrühren.

Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Eine breite Auflaufform mit einem EL Butter einfetten und die Topinambur-Masse einfüllen. In der Form flach verteilen, restliche Butter in Flöckchen aufsetzen.

Form in den vorgeheizten Backofen geben und auf der mittleren Schiene das Gratin etwa 30 Minuten garen. Dann den Backofengrill anschalten und das Gratin weitere 5 Minuten goldbraun überbacken.

Als Beilage zu kurz gebratenem Fleisch, am besten in Verbindung mit grünem Salat reichen.

(Man kann auch etwas Kartoffeln beimischen, wenn man nicht soviel Topinambur da hat.)