



Topinambur-Puffer

250 ml Buttermilch

½ Würfel Hefe

200 g Topinambur

200 g Mehl

2 Eier

4 EL Öl

Thymian

Salz

Hefe in etwas lauwarme Buttermilch einrühren und gehen lassen. Eier, Mehl, restliche Buttermilch verquirlen. Die Hefemischung dazugeben. Den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen. Die Topinambur-Knollen dünn schälen, waschen und reinraspeln, zum Teig geben und mit Salz und gehacktem Thymian abschmecken. Das Öl in eine Pfanne geben, erhitzen und etwa 8 kleine Puffer darin ausbacken.

(Eine Avocado halbieren, Haut und Kern entfernen. Das Fruchtfleisch zusammen mit dem Schmand, einer Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer pürieren. Anrichten: Je 2 Puffer auf einem Teller, darauf ein Klecks Creme mit einem Sträußchen Kresse obendrauf.)