



www.timskitchen.de

Topinambur Kartoffel Püree

Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

500	g	Kartoffeln (geschält)
500	g	Topinambur (geschält)
120	ml	Vollmilch
100	g	Butter
100	g	Crème fraîche
1,5	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 20 Minuten

Zubereitung:

Die Kartoffeln (vorwiegend festkochende) und den Topinambur schälen, grob würfeln und in wenig Salzwasser gar kochen. Das Wasser abgießen und alles ausdampfen lassen, bis keinerlei Wasser mehr im Topf ist. Anschließend die Milch, Crème fraîche, Butter und Salz in den Topf geben und mit dem Mixstab zu einem Püree zerkleinern.

Eine köstliche Beilage, welche hervorragend zu gebratenem Fisch oder Fleisch passt.