

Topinambur-Puffer mit Avocadocrème

Zutaten für 2 Portionen

250 ml Milch
½ Würfel Hefe
200 g Topinambur
200 g Mehl
2 Ei(er)
4 EL Öl
Thymian
1 Avocado(s)
100 g Sauerrahm 20% Fett
1 Zehe/n Knoblauch
1 Kästchen Kresse
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Hefe in etwas lauwarme Milch einrühren und gehen lassen. Eier, Mehl, restliche Milch 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.

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

Das Team von



wünscht Ihnen guten Appetit!