



Topinambur Puffer

Arbeitszeit: ca. 20 min | **Ruhezeit:** ca. 10 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

150 g	Topinambur
¼ Würfel	Hefe
125 ml	Milch
100 g	Mehl
1	Ei
1-2 Stängel	Thymian
2 EL	Öl
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Milch leicht erwärmen (etwa 30°C) und die Hefe einrühren. Einige Minuten gehen lassen und anschließend mit Ei und Mehl zu einem Teig verrühren.

Die Topinambur-Knollen schälen und raspeln. Thymian fein hacken. Nun alles zusammen in den Teig geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Teig mit einem Löffel hineingeben und die einzelnen Puffer bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

VEGETARISCH | Pfannengericht