



Topinamburkuchen

Categoria: Einzigartige Gerichte **Tempo di preparazione:** 40 minuten **Difficoltà:** molto facile 🍴

Ingredienti per 4

- 2 Rollen fertiger Blätterteig
- 350 g Topinambur
- 100 g Mozzarella
- 1 Eigelb
- Salbeiblätter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Chefkoch: Viviana Marrocoli

Eine perfekte Vorspeise für ein entspanntes Wochenend-Mittagessen mit Freunden – ungewöhnlich, einfach zuzubereiten und beeindruckend mit dem süßen, nussigen Geschmack von Topinambur.

Für 4 Personen

Zeit: 40 Minuten

Methode:

Eine Blätterteigplatte auf Backpapier ausrollen und in eine 22 cm große Keramikuchenform legen. Die Topinambur schälen und mit einer Mandoline (oder einem scharfen Messer) in dünne Scheiben schneiden. Den Mozzarella fein hacken und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die mit dem Blätterteig ausgelegte Kuchenform nehmen und die Topinamburscheiben gleichmäßig auf der gesamten Fläche verteilen. Nun den gewürfelten Mozzarella auf die Topinamburscheiben legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der zweiten Blätterteigplatte einen Deckel formen, andrücken und die Ränder stutzen, den Teig einstechen und leicht mit dem frisch geschlagenen Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°/200° C backen, bis der Blätterteig goldbraun und gar ist. Das dauert etwa 25/30 Minuten. Nach dem Backen sofort servieren.

