

# Würzige Topinambur-Pfanne mit Kürbis und Karotten



Leicht



Herbst, Winter



ca. 40 Minuten



Vegetarisch, Fleisch

## Zutaten

### Zutaten für 4 Personen

600 g Topinambur, 250 g Kürbis Hokkaido, 250 g Karotten, 100 g Zwiebeln, 400 g geräucherter Tofu, 200 g würziger Bergkäse, 500 ml Gemüsebrühe, 250 ml süße Sahne, etwas Öl zum Braten, Salz, Pfeffer

**Unser Tipp:** Wer es lieber mit Fleisch mag, tauscht den Tofu gegen geräucherten Speck aus.

## Zubereitung

1. Die Topinamburknollen und Möhren schälen und in Scheiben schneiden, den Kürbis waschen, teilen und mundgerecht würfeln. Alles kurz beiseitestellen.
2. Den Speck oder Räuchertofu und die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in einer großen Pfanne anschwitzen.
3. Das geschnittene Gemüse und die Topinamburscheiben hinzugeben und ebenfalls anschwitzen.
4. Alles mit der Sahne und der Gemüsebrühe ablöschen und für ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Im Anschluss mit Pfeffer und Salz abschmecken.
5. Den Backofen währenddessen auf 180° Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

6. Den Käse gleichmäßig über den Pfanneninhalt verteilen. Wenn Deine Pfanne nicht für den Ofen geeignet ist, gerne alles in eine große Auflaufform umfüllen und dann mit dem Käse bestreuen.
  
7. Die Pfanne oder Auflaufform in den Ofen schieben und solange backen, bis der Käse goldbraun ist. In der Zeit kannst Du den Tisch decken und frisches Baguette schneiden.
  
8. Die Topinambur-Pfanne auf den Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!