

# Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

## **Gemüsepfanne mit Topinambur**

### **Zutaten:**

Für 4 Portionen:

500g Topinambur

400g Möhren

2 Zwiebeln

200g Frühstücksspeck

1 EL Öl

1/8 l Gemüsebrühe

2 EL Sojasauce

1 TL Salz

Pfeffer

1/8 l Sahne

1/8 l Milch

150g geriebener Käse

### **Zubereitung:**

Topinambur und Möhren waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Frühstücksspeck würfeln, mit den Zwiebeln und 1 EL Öl anbraten. Topinambur und Möhren dazugeben und mitbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, 10 min. köcheln lassen. Mit Sojasauce, Salz und Pfeffer würzen. Gemüse in eine gefettete Auflaufform füllen, Sahne und Milch darüber gießen, mit dem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 10 min. überbacken.