

# Topinambur-Auflauf

## Zutaten (Für 4 Personen):

400g Topinambur  
3 Zwiebeln  
4 Möhren  
175g Speck  
250 ml Brühe  
125 ml süße Sahne  
würziger Käse

## Zubereitung:

Den Speck in Würfel schneiden und anbraten. Die Zwiebeln schälen, klein schneiden und mit dem Speck anbraten. Die Möhren und den Topinambur schälen, in feine Scheiben schneiden und mit anbraten. Das Ganze mit Brühe und Sahne ablöschen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Käse bestreuen und bei 180°C bis zur Bräunung backen.

