Gebratener Topinambur mit DŽIUGAS®



Zutaten

2 Handvoll	geriebener DŽIUGAS
20 g	Butter
1 EL	Mehl
1/2 l	Milch
nach Belieben	Salz
nach Belieben	schwarzer Pfeffer, gemahlen
700 g	Topinamburknollen
700 g	fein geschnittene Scheiben geräucherter Speck

Zubereitung

Topinambur waschen und mit einem Messer so dünn wie möglich schälen. Jede Knolle in ein Speckstückchen einwickeln.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und einen Löffel Mehl darin hingeben. Nach und nach die Milch hinzugießen und alles unter Rühren erhitzen, bis die Sauce eindickt (gießen Sie Milch nach, wenn die Sauce zu dick wird). Leicht salzen (denken Sie an den Salzgehalt von Speck).

Eingewickelte Topinambur Knollen in einer Schicht in einer Auflaufform auslegen und mit Sauce auffüllen. Reichlich mit geriebenem Käse und gemahlenem Pfeffer bestreuen. Bei 210 °C im Ofen etwa eine halbe Stunde backen oder gerade so lange, dass die Knollen noch etwas hart bleiben. Es ist wichtig, sie nicht zu zerkochen!

Mit frischem Blattsalat servieren. Guten Appetit!