

# Topinambur mit Polenta

## Zutaten (4 Portionen):

- 500 g Topinambur
- Salz
- 750 g Gemüsebrühe
- 120 g Polenta (feiner Maisgrieß)
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g gemischte Pilze (Champignons, Kräutersaitlinge)
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 2 EL Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Butter
- 30 g geriebener Parmesankäse



## Zubereitung

1. Topinambur in Salzwasser aufkochen und ca. 10 Minuten wie Kartoffeln bissfest garen. Abgießen und abkühlen lassen.
2. Brühe erhitzen. Kurz vor dem Kochen die Polenta unter Rühren ein rieseln lassen. Nach Packungsanweisung garen und abgedeckt quellen lassen.
3. Topinambur pellen. In Würfel schneiden.
4. Zwiebel längs halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken. Pilze putzen, große Pilze klein schneiden. Petersilie grob hacken.
5. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Topinambur darin 2 Minuten rund-herum kräftig anbraten. Knoblauch, Zwiebeln und Pilze zugeben. Weitere ca. 5 Minuten braten, bis die Pilze und Zwiebeln gar sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Butter und Käse unter die Polenta rühren. Polenta anrichten, darauf das Gemüse und die Petersilie geben.