



Parmesan-Röllchen mit Topinambur-Füllung

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

300g Topinambur, 90g Parmesan,
1 Prise Salz und Pfeffer,
etwas Olivenöl, etwas Schnittlauch

Zubereitung:

1. Schnittlauch waschen und in dünne Röllchen schneiden.
2. Topinambur unter fließendem Wasser gründlich bürsten und in Scheiben schneiden. In reichlich Salzwasser oder im Dampfgarer ca. 20 Minuten dünsten, bis der Topinambur weich ist.
3. Inzwischen den Parmesan reiben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Parmesan in 8 Kreisen (ca. 10cm Durchmesser) ausstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 4-6 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, einige Sekunden abkühlen lassen und dann zu Röllchen aufrollen. Auf die Naht legen, damit sie sich nicht wieder öffnen.
4. Den gegarten Topinambur zerdrücken, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Olivenöl unterrühren, so dass eine Creme entsteht. In eine Tülle füllen und die Parmesanröllchen damit ausspritzen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und sofort servieren.

Tip: Servieren Sie diese Röllchen als Vorspeise. Passt auch als Beilage zu gedünsteten Kabeljau-Filets, mit Olivenöl und Zitronensaft beträufelt.

Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf www.laiseacker.de.

