

## Topinambur mit Blauschimmelkäse überbacken

### Zutaten für 4 Portionen:

500 g Topinambur-Knollen

50 g Butter

50 g Mehl

250 ml Milch

125 ml Sahne

100 g Blauschimmelkäse

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Zubereitung:

Die Knollen gut waschen, eventuell abbürsten und in Salzwasser blanchieren.

Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen, mit Milch und Sahne ablöschen und aufkochen. Käse in der Sauce auflösen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Knollen in Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform schichten.

Mit der Käsesauce bedecken und bei 180 C° im Backofen goldgelb überbacken.