

Rezept

Ofentopinambur

Ein Rezept von Ofentopinambur, am 01.06.2023

Zutaten

| | |
|--|---|
| 400 g Topinambur | 4 kleinere rote Zwiebeln |
| 2 Zweige Rosmarin | 3 EL Olivenöl |
| Salz | 1 kleine saftige Birne |
| 1/2 EL grüner Pfeffer (am besten frisch aus dem Asienladen; sonst eingelegt aus dem Glas) | 100 g Schmant (oder Crème fraîche) |
| Salz | 50 g saure Sahne |
| | 1/2 Kästchen Gartenkresse |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion**
Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Topinamburknollen wie Kartoffeln schälen, größere halbieren. Die Zwiebeln schälen und halbieren. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Nadeln abzupfen.
2. Den Topinambur und die Zwiebelhälften mit Rosmarin und Olivenöl in einer ofenfesten Form mischen und salzen. Das Gemüse im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen, bis es weich ist. Dabei ab und zu durchrühren.
3. Inzwischen die Birne vierteln, schälen und vom Kerngehäuse befreien. Birne in kleine Würfel schneiden. Frischen Pfeffer waschen und von der Rispe abstreifen, eingelegten abtropfen lassen. Pfeffer grob hacken. Schmant und saure Sahne cremig rühren. Birne und Pfeffer untermischen und den Schmant mit Salz abschmecken. Kresse vom Beet schneiden und aufstreuen. Gemüse mit dem Schmant servieren.