Rezept

Rosmarin-Topinambur

Ein Rezept von Rosmarin-Topinambur, am 12.10.2024

Zutaten

600 g	Topinambur
4 EL	Olivenöl
	schwarzer Pfeffer
4 Zweige	Rosmarin
	Fleur de Sel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Die Topinamburen je nach Größe gründlich abbürsten oder schälen und in gut ½ cm dicke Scheiben schneiden. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln abzupfen und fein hacken.

3. Die Topinamburscheiben mit dem Rosmarin und dem Olivenöl mischen und auf dem Backblech verteilen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer bestreuen und im heißen Ofen (Mitte) 20 – 25 Min. backen, bis sie bissfest und leicht gebräunt sind. Zwischendurch ein- bis zweimal durchrühren.