

Rezept

Rotkohlsalat mit Topinambur

Ein Rezept von Rotkohlsalat mit Topinambur, am 29.03.2023

Zutaten

500 g Topinambur	½ Kopf Rotkohl (ca. 500 g)
Salz	3 Orangen
1 rote Zwiebel	50 g Walnusskerne
4 EL Walnussöl	2 EL Rotweinessig
2 EL Aceto Balsamico	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 EL Rapsöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Die Hälfte der Topinamburknollen ca. 30 Min. in kaltes Wasser legen, anschließend schälen und auf dem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln.
2. Den Rotkohl putzen und längs halbieren, den Strunk ausschneiden. Den Rotkohl auf dem Gemüsehobel in feine Streifen hobeln. Die Rotkohlstreifen mit 1 TL Salz bestreuen und mit den Händen ca. 3 Min. kneten. Die restlichen Topinamburknollen schälen und fein raspeln.
3. 1 Orange auspressen, die übrigen beiden mit der weißen Haut großzügig schälen. Die Filets zwischen den Trennwänden ausschneiden, den abtropfenden Saft auffangen. Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Walnüsse hacken.
4. In einer Pfanne das Walnussöl bei sehr schwacher Hitze erhitzen, Nüsse und Zwiebelwürfel darin 2-3 Min. andünsten. Den ausgepressten bzw. aufgefangenen Orangensaft dazugießen, beide Essigsorten hinzufügen und alles mit Pfeffer würzen. Den Rotkohl, die Topinamburraspel und die Orangenfilets mit dem Dressing mischen und darin ziehen lassen.
5. Inzwischen das Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Topinamburscheiben darin in 3-4 Min. goldbraun braten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und leicht salzen. Den Rotkohlsalat auf Tellern anrichten und mit den Topinambur-Chips bestreuen. Den Salat sofort servieren.