

Rezept

Topinambur-Salat

Ein Rezept von Topinambur-Salat, am 18.12.2025

Zutaten

300 g	Topinambur	200 g	Kohlrabi
1 Stange	Staudensellerie	1 TL	geriebener Meerrettich (aus dem Glas)
3 EL	Öl	2 EL	weißer Aceto balsamico
1 TL	Honig	1 TL	scharfer Senf
	Salz		Pfeffer
10	Walnusshälfte	100 g	Rucola

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Den Topinambur mit einer Bürste unter fließendem kaltem Wasser säubern, trocknen und putzen. Den Kohlrabi schälen. Den Sellerie waschen und putzen.
2. Für das Dressing den Meerrettich mit Öl, Balsamico, Honig und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Topinambur mit einer Küchenreibe reiben und sofort unter das Dressing rühren, damit er nicht braun wird. Den Kohlrabi ebenfalls reiben. Die Selleriestange in feine Scheiben schneiden. Beides unter den Salat heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Walnüsse grob hacken. Die Rucola waschen, trocknen und die Stiele abschneiden. Den Salat auf einem Nest von Rucola und mit den Walnüssen bestreut servieren.