

Rezept

Topinambur-Tortilla mit Mais und Oliven-Tapenade

Ein Rezept von Topinambur-Tortilla mit Mais und Oliven-Tapenade, am 16.02.2025

Zutaten

Für die Topinambur-Tortilla

400 g Topinambur	1 Zwiebel
10 EL neutrales Öl	Salz
1 EL Ahornsirup	1 kleine Dose Mais (230 g Abtropfgewicht)
220 g Kichererbsenmehl	80 g pflanzliche Skyralternative (alternativ: pflanzlicher Frischkäse)
1 EL Kala Namak (Schwarzsatz)	2 TL Backpulver
2 EL Hefeflocken	250 ml Sojadrink
1 TL gemahlene Kurkuma	Pfeffer

Für die Oliven-Tapenade

½ Bund glatte Petersilie	1 kleine Knoblauchzehe
1 Bio-Zitrone	90 g Kalamata-Oliven (entsteint)
grobes Meersalz	Pfeffer
70 ml Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4-6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal, 38 g F, 14 g EW, 37 g KH

Zubereitung

Tortilla

1. Die Topinambur schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Topinambur dazugeben und anbraten. Salzen, den Ahornsirup hinzufügen, durchschwenken und die Pfanne vom Herd nehmen.
2. Den Mais in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die weiteren Zutaten mit 150 ml Wasser und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Den Backofen auf 80° vorheizen.
3. In einer kleinen Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Ein Viertel der Topinambur-Zwiebel-Mischung und ein Viertel der Maiskörner darin kurz schwenken. Ein Viertel des Teigs darauf verteilen und bei kleiner Hitze goldbraun backen: Sobald die Oberfläche anfängt zu stocken, die Tortilla wenden und die andere Seite ebenfalls goldbraun backen. Die Tortilla im Backofen warmhalten und aus den übrigen vorbereiteten Zutaten drei weitere Tortillas backen.

Oliven-Tapenade

4. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und ein paar davon für die Deko beiseitelegen. Die restliche Petersilie grob hacken. Den Knoblauch schälen. Die Zitrone heiß waschen und trocken tupfen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
-

5. 8 Oliven in Scheiben schneiden und für die Deko beiseitelegen. Die übrigen Oliven mit Petersilie, Knoblauch, Zitronenschale, -saft und den restlichen Zutaten in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer zu einer groben Paste pürieren.
-

Anrichten

6. Auf den Tellern mit der Oliven-Tapenade seitlich einen Streifen ausstreichen. Die Tortillas anlegen und mit Olivenscheiben und Petersilienblättern bestreuen.