

Rezept

Wintersalat mit Topinambur

Ein Rezept von Wintersalat mit Topinambur, am 25.04.2024

Zutaten

300 g Topinambur	4 EL Weißweinessig
1 EL frisch gepresster Zitronensaft	Salz
Pfeffer	100 g Feldsalat
1 Chicorée	1 Schalotte
100 g Crème fraîche	1 EL Honig
1 TL Senf	½ TL gemahlene Kurkuma
3 EL Walnussöl	2 EL geröstete Hanfsamen (aus dem Bioladen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Den Topinambur mit einer Bürste unter fließendem kaltem Wasser säubern, trocknen und putzen. Mit dem Gurkenhobel in Scheiben hobeln. Die Topinamburscheiben mit je 1 EL Essig und Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Feldsalat putzen, verlesen, waschen und trocken schleudern. Den Chicorée putzen, zerpfücken, die Blätter waschen, trocken schleudern und in schmale Streifen schneiden.
3. Für das Dressing die Schalotte schälen und fein würfeln. Den restlichen Essig mit Crème fraîche, Honig, Senf und Kurkuma verrühren. Das Öl unterschlagen, die Schalottenwürfel unterrühren und das Dressing salzen und pfeffern.
4. Den Feldsalat auf Tellern anrichten. Den Chicorée mit dem Dressing mischen und darauf anrichten. Die Topinamburscheiben auf dem Salat verteilen und mit den Hanfsamen bestreut servieren.