



Topinambur als Vorspeise

Zutaten

Topinambur

Die Knolle muss nicht geschält werden, schmeckt vorzüglich als Rohkost, gibt eine hervorragende Creme-Suppe und findet auch gebraten ihre Liebhaber.

Zubereitung

Für die Rohkost: Die Knollen noch einmal waschen und eventuell bürsten, in Stifte schneiden oder raffeln und mit Zitronensaft beträufeln damit sie nicht dunkel werden. Kann gut kombiniert werden mit Äpfeln oder Karotten.

Gebraten: Die Knolle in dünne Scheiben schneiden, in Olivenöl oder Butter kurz anbraten - mit Kräutersalz würzen und mit Zitronensaft beträufeln.