



# Bärlauch-Topinambur-Sauce

Rezepte vom LAISEACKER



## Zutatenliste (4 Portionen):

4 kleine bis mittelgroße Topinamburen, ½ Bund Bärlauch, 200g Dinkel-Bandnudeln, 200ml Sojacuisine, 1 TL Gemüsebrühe, Muskat, Kräutersalz, Pfeffer

## Zubereitung:

1. Die Topinamburen schälen und in einem kleinen Topf mit kochendem Wasser garkochen. Den Bärlauch waschen. Die Topinamburen abgießen und dem Topf mit kaltem Wasser auswaschen. In einem separaten Topf das gesalzene Nudelwasser aufkochen und die Nudeln hineingeben. Circa 6-8 Minuten bissfest garen.
2. Den ausgewaschenen Topf mit den Topinamburen zurück auf den Herd stellen und mittlere Hitze einstellen. Die Sojasahne zusammen mit dem Bärlauch in den Topf geben. Dabei das Päckchen Sojasahne nochmals ganz mit Wasser auffüllen und dazu gießen.
3. Mit einem Pürierstab Topinambur und Bärlauch im Topf zerkleinern. Die Sauce mit Muskat, Kräutersalz und Pfeffer würzen und nochmals kurz pürieren.
4. Die Bandnudeln abgießen und zusammen mit der Bärlauch-Topinambur-Sauce servieren.

Dazu passt gut frischer Rucola.

Viele weitere tolle Rezeptideen  
finden Sie auf

[www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de)

Guten Appetit

