



Postelein Salat mit Topinambur

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Portionen):

200g Postelein (oder Feldsalat), 200g Topinambur, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, etwas Butter, 1/2 Zitrone, 5 EL Öl, 4 EL Essig, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Topinamburknollen gründlich waschen und in ganz dünne Scheiben schneiden. Den Saft der halbe Zitrone zusammen mit wenig Wasser in einen Topf mit geschlossenem Deckel geben und zum Kochen bringen. Die Topinambur-Scheiben begeben und bei milder Hitze ca. 5 min nicht zu weich kochen.
2. Nun die Butter schmelzen und den gut abgetropften Topinambur leicht knusprig anbraten. Anschließend beiseite stellen und abkühlen lassen. Den Essig, das Salz und den Pfeffer in einer Salatschüssel verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Dann das Öl zugeben.
3. Die Zwiebel schälen und in sehr kleine Würfel schneiden, den Knoblauch fein schneiden oder pressen. Beides in die Marinade geben und das Ganze ca. 30 min ziehen lassen. Inzwischen den Salat waschen und putzen.
4. Kurz vor dem Servieren den Salat zusammen mit dem Topinambur zur Marinade geben und gut mischen.



Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf
www.laiseacker.de
Guten Appetit