

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

GEBACKENER TOPINAMBUR MIT BIRNEN-QUARK

Zutaten:

1,2 kg Topinambur

4 El Olivenöl

1/2 TI Meersalz

1 TI Chiliflocken

1 Birne

1 Bund gem. Kräuter

500 g Quark (40 % Fett)

1 Prise Salz, Pfeffer, Zucker

1 TI Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

Ofen auf 250 Grad (Umluft 230 Grad) vorheizen.

Topinambur 10 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Abgiessen, pellen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Mit Olivenöl, Meersalz und Chiliflocken mischen.

Alles auf ein Blech geben und auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen.

Inzwischen für den Dip Birne grob reiben, Kräuter hacken und beides mit Quark, Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren.

Dazu passt z.B. ein schöner gemischter Salat oder wer Fleisch mag, z.B. ein Schnitzel (vom Kalb oder Schwein)☺.