

Geröstete Ofentopinambur

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

600 g Topinambur
1 Teelöffel Zitronensaft
2 Esslöffel Butter
70 g Mehl
1 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Pfeffer
1/2 Teelöffel Knoblauchpulver
1/2 Teelöffel Zwiebelpulver

Diese knusprigen Topinambur aus dem Ofen sind die ideale Beilage auf deinem Teller und eine würzige Abwechslung zu Kartoffeln und Co.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Topinambur waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und in kaltes Wasser legen, mit Zitronensaft beträufeln.

- 3 -

Topinambur abgießen und in leicht kochendem Salzwasser 4 Minuten blanchieren, kalt abschrecken.

- 4 -

Mehl, Salz, Pfeffer, Knoblauch- und Zwiebelpulver in einer Schüssel vermengen und Knollen darin wälzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin schwenken.

- 5 -

Knollen auf das Backblech geben und im heißen Ofen ca. 35 Minuten backen.