

## Knollenliebe neu entfacht: 7 Topinambur-Rezepte

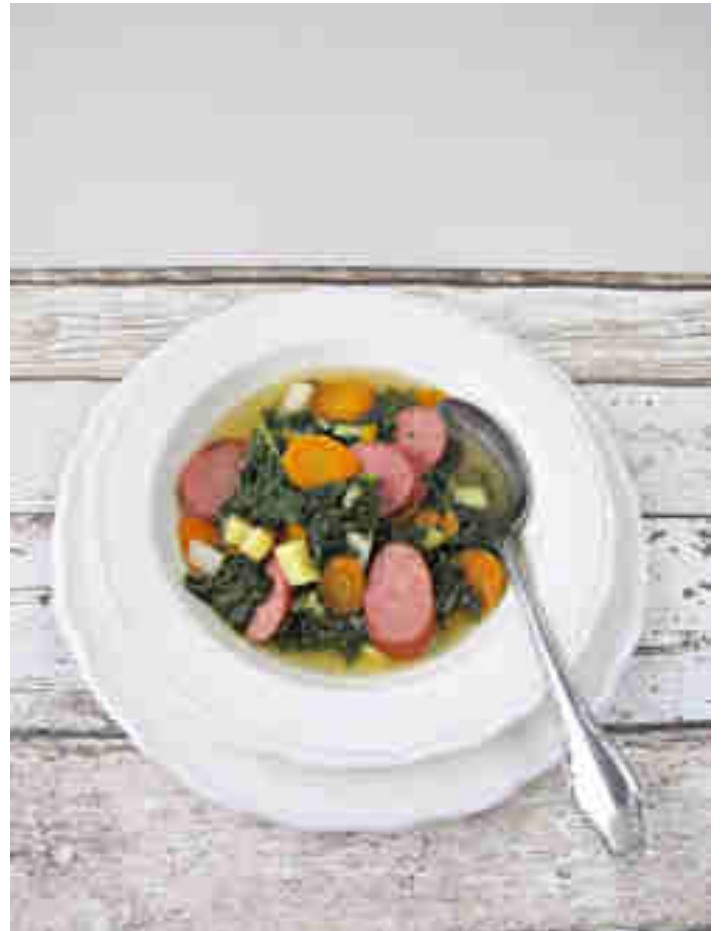


Es ist eine Kartoffel... nein, es ist eine Ingwerknolle... es ist... Topinambur! Das knollige Wurzelgemüse aus Nord- und Mittelamerika zählt bei uns meistens noch zu den unbekannteren Exoten und wird im Supermarkt gerne übersehen. Das soll sich diese Woche mit unseren Foodbloggern ändern! Sie machen uns mit ihren 7 Ideen rund um Topinambur-Rezepte mit dem süßlichen, kulinarischen Multitalent bekannt und lassen uns Kartoffeln und andere Knöllchen ganz schnell vergessen.

### Grünkohlsuppe mit Topinambur

Brrr... wenn uns die Winterkälte einholt, stellen wir uns doch gerne an den Herd, da ist es wenigstens kuschlig warm. Genauso warm wird uns um Herz und Co. mit der schmackhaften Suppe der Foodistas. Winterheld Grünkohl bildet hier die Grundlage, als Sattmacher

kuscheln sich Möhren, Kartoffeln und Topinambur im Topf dazu und für das nimmersatte Stimmchen in uns, das nach Herzhaftem verlangt, gibt es Mettenden. Hach, bei so viel Wohlfühlgelöffe lassen wir die kalten Tage doch gerne über uns ergehen! [Zum Rezept](#)



[Grünkohlsuppe mit Topinambur](#) © Foodistas

### Topinambur-Salat mit Fenchel und grünem Apfel

Sehnt du dich auch schon nach den ersten warmen Frühlingstagen mit zarten Sonnenstrahlen und frischen, leichten Genüssen? Zur Einstimmung haben wir schon mal einen extra knackigen Salat mit Topinambur, Fenchel und süß-saurem Apfel für dich. Der zaubert vielleicht keine Aprilsonne an den Himmel, dir aber dank knusprigen Walnüssen mit Sicherheit ein Lächeln ins Gesicht. [Zum Rezept](#)

## Knollenliebe neu entfacht: 7 Topinambur-Rezepte



Topinambur-Salat mit Fenchel und grünem Apfel

### Wintergemüse aus dem Ofen mit Petersilienquark

Der Winter ist nur grau? Pustekuchen, du musst nur mit Stefanie in die Küche und schon hast du den Regenbogen vor Augen. Ihre reich gefüllte Auflaufform präsentiert uns auf farbenfrohe Weise, was der Winter kulinarisch-kunterbuntes zu bieten hat: Petersilienwurzeln, Pastinaken, Topinambur, Gelbe und Rote Bete, Steckrüben und Karotten. Dazu gibt es leichten Petersilienquark, der noch für den grünen Farbakzent auf unserer Tafel sorgt. Hat da jemand Vielfalt gesagt!? [Zum Rezept](#)



Wintergemüse aus dem Ofen mit Petersilienquark © Stefanie Hiekmann | schmeckwohl

### Topinambur Gnocchi mit Haselnussbröseln

Gnocchi machen glücklich und gehen einfach immer. Beweisen lässt sich unsere steile These mit einem Blick in Veras Küche: Sie verarbeitet die Knollen zu unseren liebsten italienischen Kartoffelklößchen und zelebriert ihren leicht nussigen Geschmack mit wunderbar knusprigen Haselnussbröseln. Und weil Winterzeit immer noch Schlemmerzeit ist, dürfen braune Butter und Grana Padano auch nicht fehlen. Glück bedeutet eben manchmal einfach, sich selbst und seinem Gaumen etwas zu gönnen. [Zum Rezept](#)



## Knollenliebe neu entfacht: 7 Topinambur-Rezepte



Topinambur Gnocchi mit Haselnussbröseln © Vera Wohlleben | nicest things

### Topinambursuppe mit Weißwein und Schnittlauch

Nicht nur optisch erinnert Topinambur an die Kartoffel, auch in ihren kulinarischen Möglichkeiten steht er seiner „großen Schwester“ in nichts nach. Wenn er nicht sogar dank seines süßen Aromas noch einen besonderen Kick in deine Küche bringt... deshalb löst die kleine Knolle die große in Jessicas Küche heute ab! Zusammen mit Weißwein und Schnittlauch zaubert sie ein cremiges Süsschen, von dem uns eine Schale einfach nicht genug ist. [Zum Rezept](#)



Topinambursuppe mit Weißwein und Schnittlauch © Jessica Diesing | Berliner Küche

### Topinambur-Möhren-Tarte

Topinambur brilliert ja meistens in Pürees oder Cremesüsschen als Kartoffelersatz. In Nadines Tarte kommt ihm zusammen mit süßen Möhren endlich die Hauptrolle zu. Auf knusprigem Filoteig gebettet und mit Kümmel abgeschmeckt, wird er zum wahren Star auf deinem Teller. [Zum Rezept](#)



Topinambur-Möhren-Tarte © Nadine Acker | Möhreneck

## Knollenliebe neu entfacht: 7 Topinambur-Rezepte

### Topinamburchips mit Meersalz und Rosmarin

Unser unangefochtener Knusperlieferant beim Fernsehabend auf der Couch? Kartoffelchips, keine Frage! Aber damit ist jetzt Schluss, es steht ein neuer Stern am Snackhimmel. Beziehungsweise wohl eher eine Knolle. Topinambur und dein Dörrautomat schwingen sich in Kombination mit ein paar Prisen Meersalz und ein paar Zweigen Rosmarin nämlich zum neuen Powerduo empor und lassen dich aus dem Knuspern gar nicht mehr rauskommen. [Zum Rezept](#)



[Topinamburchips mit Meersalz und Rosmarin](#)