



Topinambur Gratin

mit frischem Feldsalat



Zutaten für 4 Personen:

Gratin

400 g Topinambur

200 g Kartoffeln

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Zitrone

200 ml Gratin Cuisine

50 ml Hafer- o. Sojadrink

Olivenöl

Muskatnuss

Salz

Pfeffer

Petersilie

ww. mit ca. 100 g Blauschimmel

überbacken

(nicht für vegane Variante)

Salat

200 g Feldsalat

2 Handvoll Walnuskerne

1 EL Zucker

Zitronensaft

2 EL Pesto alla Genovese

Salz

Für das Gratin zunächst das Gemüse schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend in eine Schale mit Zitronen-Wasser geben, damit sich die Topinambur nicht färbt. Die Zwiebel schälen und hacken. Petersilie waschen und ebenfalls hacken.

Olivenöl in eine Auflaufform geben und Kartoffeln, Topinambur und Zwiebeln darin abwechselnd schichten. Milch, Gratin Cuisine, Gewürze, Knoblauch und Salz mischen und über das Gemüse geben. Für die vegane Variante ist hiermit schon alles getan und das Gericht kann in den Ofen. Die vegetarische Variante fährt damit fort, den Käse in Scheiben auf dem Gratin zu verteilen und anschließend bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 40 Min zu backen.

Den Salat gründlich waschen. Die Walnüsse mit dem Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und grob zerbrechen. Salat auf Teller geben, mit Zitronensaft, Pesto, Salz und Pfeffer anmachen und die Nüsse darauf verteilen. Dazu das Gratin servieren.