

TOPINAMBUR – SALAT

Zutaten: für 4 Portionen

- 2 Esslöffel Bio Mandelmus weiß
- 3 Esslöffel Bio Öl kaltgepresst (Mandel-, Raps- oder Olivenöl)
- 2 Esslöffel Bio Zitronensaft
- 120 ml Wasser
- ½ Teelöffel Bio Senf
- 1 Esslöffel Birnendicksaft oder Honig
- Naturbelassenes Salz
- Pfeffer gemahlen
- 175g Topinambur
- 175g Bio Sellerie
- 1 Bio Orange
- 50 – 100g Feldsalat, frische Kresse oder Sprossen
- 1 Handvoll grob gehackte Walnüsse



Zubereitung:

1. Mandelmus und Zitronensaft in einem schlanken Becher verrühren. Das Öl hinzufügen und mit dem Mixstab pürieren. Das Wasser auf Etappen dazugeben und dazwischen wieder pürieren. Birnendicksaft und Senf hinzufügen und nochmals pürieren.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Topinambur und Sellerie unter fließendem Wasser sauber bürsten. Sellerie und Topinambur in feine Streifen hobeln und anschließend gleich unter die Mandel-Öl-Marinade mischen.
4. Orange schälen und in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit den grob gehackten Walnüssen unter den Salat mischen.
5. Zum Schluss mit Feldsalat, frischer Kresse oder Sprossen garnieren und servieren 😊