

Topinambur - Chips

Zutaten für 2 Portionen:

250 g Topinambur
etwas Öl
etwas Salz

Die Topinambur-Knollen schälen und mit einem Gemüsehobel oder Messer in dünne Scheiben schneiden. In reichlich Öl goldgelb ausbraten. Die Chips auf Küchentuch abtropfen lassen und mit etwas Salz würzen (je nach Geschmack auch mit anderen Gewürzen). Topinambur-Chips kann man gut zu Salaten, Suppen oder Fleischgerichten servieren.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1291321234443613/Topinambur-Chips.html>



Topinambur-Rohkost

Zutaten für 2 Portionen:

3 Topinambur
2 Äpfel
1 Orange(n)
2 EL saure Sahne
1 EL Honig

Topinambur und Äpfel dünn schälen und grob raspeln, Orange auspressen, Saft zu den Früchten geben, Abrieb der Orange dazu geben, Sahne unterheben. Mit Honig nach Wunsch süßen. Ein fruchtiger Salat, den ich gern mal zwischendurch genieße. Gern auch als Beilage oder Vorspeise.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/2517991394971662/Topinambur-Rohkost.html>

