



# Topinambur Kartoffelsalat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Machen sie doch einmal einen schnellen Süßkartoffelsalat für jeden Tag, es lohnt sich

## Zutaten

- 750 g kleine Topinambur- Knollen
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 50 ml Gemüsebrühe
- 5 EL Weißwein-Essig
- 2-3 TL grober Senf
- 7 EL Pflanzenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 1/2 grüner Gurke in dünnen Scheiben
- 2 hart gekochte Eier, grob gewürfelt
- 2 El Schnittlauch, gehackt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Dressing:

### Schritt2

Die Gemüsebrühe mit den Zwiebelwürfeln, Essig, Senf, Salz und Pfeffer ca. 3 min. köcheln lassen, kräftig abschmecken.

### Schritt3

Die Topinambur gut waschen und in Salzwasser ca. 15 min. kochen. Danach abgießen und kalt abschrecken, in Spalten schneiden.

#### **Schritt4**

In 2 El Pflanzenöl ca. 3 min. in einer großen Stielpfanne oder Bräter braten, dabei wenden, salzen, pfeffern.

#### **Schritt5**

Die heiße Gemüsebrühe darüber geben, wenigstens 30 min. durchziehen lassen.

#### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt7**

Mit Zwiebelwürfeln, Schnittlauch, Gurkenscheiben und grob gehackten gekochten Eiern garniert zu Tisch geben.

#### **Schritt8**

Dazu passt eigentlich alles was man üblicher Weise zu Kartoffelsalat reicht: Z. B. Frikadellen, Bratwurst, Schnitzel etc.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/topinambur-kartoffelsalat/>