



TOPINAMBUR-DIP/HACK

Zutaten:

- 400 g junge Topinambur, mit Schale/gewaschen
- 1/2 TL Meersalz
- 1 Knoblauchzehe, klein gehackt
- 1 gute Prise Kreuzkümmel
- 1 EL Zitronensaft
- 4 EL Olivenöl
- 1 gute Prise geräuchertes Paprikapulver/ Piment de la Vera
- 1 Hand Basilikumblätter, fein gehackt

Salz & frisch gemahlene Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung für 3-4 Personen:



Die Knollen im Mixer krümelig hexeln. Eine Pfanne stark erhitzen und das Topinambur-Hack dazugeben. Olivenöl darüber geben und für 2 Minuten anbraten. Knoblauch dazugeben, mit Kreuzkümmel und Salz würzen. Zitronensaft und geräuchertes Paprikapulver dazugeben und nochmal 3-5 Minuten anbraten. Basilikum ebenfalls dazu und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Abwandlungsmöglichkeiten:

Anstatt Topinambur schmeckt das Ganze auch mit Karotten, Sellerie oder Pastinake super lecker.

Zusätzlich zum Schluss 2 EL weißes Mandelmus und 2 EL Hefeflocken dazugeben und alles im Mixer zu einem glatten cremigen Dipp/Aufstrich pürieren.

Tipp:

Ein Baguette halbieren und für 4 Minuten im Ofen mit Grill braun grillen. Herausnehmen und eine Knoblauchzehe oben auf den knusprigen Oberteil abreiben. Olivenöl darüber träufeln. Topinambur Hack aufs Baguette geben und nochmal großzügig mit einem Klecks Soja-Joghurt beträufeln. Schmeckt Großartig.

