



Topinambur-Kartoffel-Gratin mit Feldsalat

Zutaten (für vier Portionen):

Gratin

200 g festkochende Kartoffeln
400 g Topinambur
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
150 ml Sahne
150 ml Milch
1 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer
Muskatnuss, gerieben
Thymian
100 g Bergkäse, gerieben
1 EL Butter

Feldsalat

200 g Feldsalat
1 Apfel, säuerlich (z. B. Boskoop oder Elstar)
1 kleine rote Zwiebel
1 EL grober Senf
1 EL Honig
1 EL Apfelessig
2 EL natives Olivenöl
Salz, Pfeffer

Sowie

30 g Sonnenblumenkerne
1 Prise Salz

Zubereitung (circa 30 Minuten, ohne Garzeiten):

Kartoffeln und Topinambur gründlich waschen, die Kartoffeln schälen und beides in feine Scheiben hobeln. Schalotte fein würfeln. Butter in einem Topf zergehen lassen, die Schalottenwürfel und geriebenen Knoblauch darin kurz andünsten, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und abgezupften Thymianblättern würzen. Sahne und Milch hinzugeben und unterrühren.

Kartoffel- und Topinamburscheiben in die Sahnemischung geben und erwärmen. Crème fraîche einrühren, dann alles in eine Auflaufform geben. Das Gratin im Ofen in circa 25 Minuten bei 180 Grad Oberhitze goldbraun backen. Erst nach 15 Minuten Garzeit den Käse über das Gratin geben und fertig überbacken.

Währenddessen den Salat gründlich waschen und abtrocknen. Den Apfel vierteln, entkernen und in feine Spalten hobeln. Zwiebel schälen und in dünne Ringe hobeln und beides zum Salat geben. Für das Dressing den Senf mit Honig, Apfelessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren oder mit einem Pürierstab emulgieren. Erst kurz vor dem Servieren über den Salat geben.



Sonnenblumenkerne in einer Pfanne rösten, leicht salzen und abkühlen lassen.

Dressing über den Salat geben und in Schälchen abfüllen. Das Gratin aus dem Ofen holen, mit den Sonnenblumenkernen toppen und in der Auflaufform mit dem Salat servieren.

Nährwerte pro Portion:

602,5 kcal – 44,5 g Fett – 17 g Eiweiß – 32 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch und glutenfrei.