

Rosenkohl-Topinambur-Gemüse

Zutaten

400g Topinambur,
400g Rosenkohl,
Kräutersalz, Pfeffer, Muskat,
150g Sahne,
etwas Petersilie, 4
0g Walnüsse,
etwas Butter

Zubereitung

Den Rosenkohl waschen und putzen, den Strunk kreuzweise einschneiden. Die Topinambur unter fließendem Wasser sauber bürsten.

Ca. ¾ Liter Wasser zum kochen bringen und leicht salzen. Die Topinambur-Knollen darin - je nach Größe- 6-10 Minuten blanchieren. (Sie dürfen nicht zu weich werden, sonst lassen sie sich schlecht schälen.) Die Schale abziehen und die Topinambur in Würfel schneiden.

Den Rosenkohl in wenig Blanchier brühe ca. 8 Minuten knapp weich garen. Die Topinambur untermischen, salzen und noch 4-5 Minuten dünsten. Mit Pfeffer und Muskat nach Geschmack würzen. Die Sahne und die feingehackte Petersilie untermischen.

Die Nüsse grob hacken und in etwas Butter unter Wenden leicht rösten.

Zum Schluss unter das Gemüse mischen.