

Feldsalat mit Topinamburchips

Zutaten:

150 g Feldsalat
1 Zwiebel
300 g Topinambur
5 EL Olivenöl
2 EL dunklen Balsamessig
Salz und Pfeffer
Kresse
50 g Walnuskerne

Zubereitung:

Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und zur Seite stellen.

Die Topinamburknollen schälen und schräg in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in kaltem Wasser auswaschen. 2 EL von dem Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Topinamburscheiben darin goldbraun braten. Auf Küchenpapier überschüssiges Öl abtropfen lassen.

Balsamico Essig, Salz, Pfeffer und restliches Öl zu einem Dressing verrühren. Feldsalat, Zwiebelwürfel, Topinamburchips und Dressing in einer Salatschüssel miteinander vermischen. Den Salat mit Kresse und Walnussskernen bestreuen.