



Kostbares vom
SCHLATTBAUERNGUT
mehr als Bio.

Topinambur-Speck-Dressing

Zutaten:

- 100 g Topinambur
- 100 ml Geflügel- oder Rinderbrühe
- 3 EL Bio-Quittenssig
- 1/2 TL Sherry
- 3 EL Bio-Sonnenblumenöl raffiniert zum Braten
- 1/2 TL Honig
- 1 EL Crème fraîche
- 1 Messerspitze Chilipulver
- 1/2 TL Kräutersalz
- 1 Messerspitze Dijon Senf
- etwas Oregano, Zitronensaft, gehackte Petersilie
- 50 g roher gewürfelter Speck (durchwachsen)

Zubereitung:

Topinambur schälen und 15-20 Min. kochen. Diese dann mit Bio-Quittenssig, Honig, Chilipulver, Kräutersalz, Oregano, Senf, Sherry, Zitronensaft, Crème fraîche und gehackter Petersilie mit dem Stabmixer gut vermengen. Speck anbraten und mit dem Dressing vermischen. Sollte das Dressing noch zu dick sein, mit etwas Brühe verdünnen.

Dressing einmal anders – besonders g'schmackig für rustikale Salate!