



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Pastinaken
300 g Topinambur
3 EL Walnussöl
2 EL Apfelessig
4 EL Sauerrahm
3 EL gehackte Walnüsse
Zitronensaft
Kräutersalz
Pfeffer, frisch gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Ideal als Vorspeise oder als Beilage zu Wild! Pastinaken und Topinambur können mit Sellerie, Petersilienwurzeln oder Kürbis kombiniert bzw. ersetzt werden.:

Elisabeth Pirngruber

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Quellen:

- Mag. Christine Schober, Monika Lindbichler-Sohneg, Ing. Andreas Hager & Romana Schneider:
Kursunterlage Wild

Pastinaken-Topinambursalat

Zubereitung

- Pastinaken und Topinambur schälen und in feine Streifen schneiden bzw. raspeln.
- Mit Zitronensaft, Öl, Essig und Rahm vermischen und pikant abschmecken.
- Die Walnüsse in einer Pfanne leicht rösten und über den Salat streuen.