



## MEDITERRANER SCHMOR-TOPINAMBUR

### Zutaten:

500 g junge Topinambur,  
klein & gut gewaschen

### Für die Marinade:

100 ml Gemüsebrühe  
4 getrocknete Tomaten,  
fein geschnitten  
5 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe,  
fein gehackt  
2 Datteln,  
entkernt & fein gehackt  
1 TL Pfeffer,  
frisch gemahlen  
1 EL Frischer Kapern in Lake,  
gehackt  
1 EL Shiro Miso  
4 EL Oliven,  
in Ringe geschnitten

### Zubereitung für 2-3 Personen:

Ofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für die Marinade mischen und die Topinambur durchschwenken.

In eine Ofenfeste Form geben und dann für 30-40 Minuten Backen bis du mit der Gabel reinstecken kannst. Für mehr Röstaromen in den letzten Minuten den Grill mit dazuschalten.



### Abwandlungsmöglichkeiten:

Anstatt der Topinambur kannst du super Kohlrabi, Sellerie, Süßkartoffel oder schwarzen Rettich in 5cm große Stücke geschnitten verwenden.

CurryStyle: Anstatt der getrockneten Tomaten und Oliven einfach 1 EL Currypaste und 3 EL Kokosflocken verwenden. Großartig.

### Tipp:

Dazu ein leckerer Linsensalat und ein frisches Focaccia - einfach genial!  
Ein Klecks Soja-Joghurt oder Hummus passt ebenso wunderbar.

