



Ofengemüse mit Topinambur

dazu Kürbiskern-Salsa und Guacamole



30-40min



2 Personen

Topinambur stammt aus Nord- und Mittelamerika und gilt als alte Kulturpflanze der Indianer. Die süßlich schmeckende Knolle hat über Frankreich auch Einzug in unsere Küchen gehalten und begleitet hier Kartoffeln, Rosenkohl und Möhren als feines Ofengemüse, das auf Feldsalat angerichtet und mit einer Kürbiskern-Salsa und cremiger Guacamole serviert wird.

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Topinambur
- 1 Karotte
- 1 Packung Rosenkohl
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 20g frische Petersilie & Schnittlauch
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Kürbiskerne
- 1 Avocado
- 1 Packung Feldsalat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Allergene
Kann Spuren von Allergenen
enthalten.

Energie 619.0kcal, Fett 28.0g, Eiweiß 19.3g, Kohlenhydrate 57.5g



4. Salsa zubereiten

2. Gemüse rösten

5. Avocado creme zubereiten

3. Kräuter vorbereiten

6. Anrichten und servieren

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [YouTube](#) **#marleyspooning**