



### Für den Salat:

200 g Topinambur  
Saft aus 1 Zitrone  
1 Granatapfel  
4 Zweig(e) Petersilie, glatt  
150 g Feldsalat  
Pflanzenöl  
Salz

### Für die Vinaigrette:

3 EL Balsamico, weiß  
Saft und Zesten von 1 Bio-Orange  
2 EL Honig  
6 EL Olivenöl  
Salz & Pfeffer



GRAEF  
Allesschneider  
SKS700 in  
rubinrot



GRAEF  
Allesschneider  
Master M 20



Rösle Kochtopf  
MULTIPLY



WMF  
Schaumlöffel  
Profi Plus



Rösle  
Schaumlöffel  
flach, grob  
gelocht mit  
Rundgriff



Global GS-13R  
Yoshikin  
Zitronen-  
/Orangemesser  
15 cm



Rösle  
Zitronenpresse



Continenta  
Schüssel in  
Walnuss



ASA Salatschale  
Saisons agave,  
29,5 cm



PEUGEOT  
Pfeffermühle  
Paris in Buche  
schwarz

1

Die Topinambur waschen und trocken tupfen. Danach mit Hilfe des Allesschneiders auf Stufe 1 in sehr dünne Scheiben schneiden. Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Topinambur-Scheiben bei ca. 140°C darin portionsweise knusprig ausbacken. Die Chips mithilfe einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

2

Die Kerne aus dem Granatapfel lösen. Anschließend die Petersilienblätter abzupfen und grob schneiden. Den Feldsalat putzen.

3

Für die Vinaigrette Balsamico, Orangensaft und -zesten sowie Honig miteinander verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss das Olivenöl einrühren.

4

Topinambur, Granatapfelkerne, Petersilie und Feldsalat miteinander vermengen und mit der Vinaigrette servieren.