

TOPINAMBUR-APFEL-GEMÜSE MIT AJOWAN

Zutaten (für 4 Personen)

- 800 g Topinambur
- 300 g Schalotten
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- ½ TL Ajowan
- 1 TL Schwarzkümmel
- 350 g Äpfel

LaCucina

Den Ofen auf 180° vorheizen. Topinambur waschen, schälen, nochmals waschen und längs vierteln. Schalotten schälen und je nach Größe längs halbieren oder vierteln. Eine ofenfeste Form mit 1 EL Öl ausstreichen, die Topinambur-Viertel und die Schalottenstückchen darin verteilen. Mit restlichem Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Ajowan oder Thymianblättchen und dem Schwarzkümmel bestreuen. Topinambur im heißen Ofen (Mitte) zunächst 20 Min. backen, zwischendurch zwei- bis dreimal wenden. Inzwischen die Äpfel nach Belieben waschen oder schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Nach 20 Min. Backzeit zum Gemüse geben. Alles unter gelegentlichem Wenden weitere 20 Min. backen, bis Topinambur, Schalotten und Äpfel leicht gebräunt und weich sind. Dazu passt ein Schnittlauchquark (siehe Rezept-Tipp unten).

