Topinambur-Kartoffel-Salat

Zutaten

300 g Topinambur
300 g festkochende Kartoffeln
4 TL Senf
Saft einer halben Zitrone
8 EL ÖL
5 EL flüssige Gemüsebrühe
4 EL Naturjoghurt
Schnittlauch Salz Pfeffer
Kümmel Muskat Petersilie

Zubereitung

Die Kartoffeln mit der Schale 20 Minuten in Salzwasser garen, nicht zu weich kochen. Abkühlen lassen und pellen. Die Topinamburknollen waschen und von Salzwasser bedeckt ebenfalls 10 Minuten bissfest garen und pellen. Aus Senf, Zitronensaft, Öl, Joghurt und den Gewürzen eine Salatsauce herstellen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden, die Petersilie hacken. Die Kartoffeln und den Topinambur in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten, die Salatsauce darüber gießen und mit Schnittlauch und Petersilie garnieren.