



Winterobstsalat mit Berberitzen

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Topinambur
- 2 Orange(n)
- 1 Zitrone(n)
- 1 Birne(n)
- 2 Äpfel
- 2 EL Berberitze, getrocknete
- 4 EL Honig
- 1 EL Zucker
- 1 EL Orangenlikör
- 1 EL Orangenblütenwasser

Zubereitung:

Topinambur gründlich waschen und abbürsten. Die Knollen ca. 20 Minuten in Wasser garen, bis sie bissfest, aber nicht mehr hart sind. Abkühlen lassen und würfeln.

Während die Topinambur garen, die Orangen heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Orangen filetieren und dabei den Saft auffangen. Die Orangenreste ausdrücken und den Saft auffangen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben, Saft auspressen.

Orangen- und Zitronenschale und den Saft der beiden Früchte mit Honig, Zucker, Orangenlikör und Orangenblütenwasser zu einem Dressing verquirlen. Abschmecken und bei Bedarf mit Honig nachwürzen.

Birne und Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, die Viertel noch mal teilen und die Früchte klein würfeln. Mit den getrockneten Berberitzen und den Orangenfilets in das Dressing geben. Die abgekühlten und gewürfelten Topinambur unterheben. Den Salat eine Stunde ziehen lassen.