

## Topinambur mit Zitronen und Kartoffeln im Ofen gebacken

### Zutaten:

700 g Topinambur  
400 g kleine, festkochende Kartoffeln  
150 – 200 g Dattel-Tomaten  
1 Bio-Zitrone, in ganz dünne Scheiben geschnitten und ohne Kernen  
2 Knoblauchzehen, zerdrückt  
glattblättrige Petersilie, grob gehackt  
etwas getrockneter Majoran  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
Salz  
ganz wenig Zucker  
Olivenöl

### Zubereitung:

Die Tomaten waschen, quer halbieren und mit der Schnittfläche gegen oben in eine mit etwas Olivenöl ausgestrichene Gratin-Form geben. Die Tomaten salzen, etwas Pfeffer und ganz wenig Zucker darüber streuen und mit wenig Olivenöl beträufeln. Die Tomaten bei etwa 180 Grad ca. 30 Min. im Ofen schmoren lassen. In der Zwischenzeit die ungeschälten Kartoffeln in Salzwasser halb gar kochen. Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln kurz ausdampfen und etwas abkühlen lassen.

Dann die Kartoffeln längs halbieren. Die Topinamburen gut waschen (kleinere Knollen müssen nicht geschält werden) und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Topinambur-Scheiben zusammen mit den halbierten Kartoffeln und zwei zerdrückten Knoblauchzehen in eine Schüssel geben. Olivenöl, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und etwas getrockneter Majoran dazu geben. Alles gut mischen und in eine Gratin-Form oder auf ein mit einem Backpapier ausgelegtes Blech geben und anschliessend für etwa 30 Minuten bei knapp 200 Grad in den Ofen schieben. Dann die in dünne Scheiben geschnittene Zitrone (so viele Scheiben, wie Sie mögen) und die geschmorten Tomaten dazugeben und sorgfältig untermischen.

Alles zusammen noch einmal bei knapp 200 Grad für ca. 30 Min. (oder bis die Topinamburen gar sind) in den Ofen schieben. Vor dem Servieren grobgehackte glattblättrige Petersilie untermischen.

\*\*\*