



## Schwarzwurzel Ragout mit Kräuter Pfannkuchen

|         |                                                     |
|---------|-----------------------------------------------------|
| 1 Tasse | Feines Dinkelmehl                                   |
| 1 Tasse | Gemüsebrühe                                         |
| 1 Tasse | Bio Eier (2-3 Stk)                                  |
| 1 Bund  | Gemischte Kräuter, oder entsprechend Trockenkräuter |
|         | Kräutersalz                                         |
|         |                                                     |
| 500g    | Schwarzwurzeln                                      |
|         | Etwas Zitronensaft oder Essig                       |
| 1 EL    | Sauerrahmbutter                                     |
| 2 EL    | Feines Dinkelmehl                                   |
| 150ml   | Gemüsebrühe                                         |
| 150ml   | Schlagsahne                                         |
| 1/2     | Zitrone, Saft davon                                 |

### Zubereitung

Die Schwarzwurzeln unter fließend Wasser waschen. Die Wurzeln etwas teilen, mit einem Sparschäler schälen, in ca. 2cm lange Stücke schneiden und sofort in Essig- oder Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden.

**Tipp:** Zieht euch ein paar Gummihandschuhe an, sonst werden eure Finger ebenfalls braun.

Die Butter leicht erwärmen und die Schwarzwurzeln darin andünsten. Unter sorgfältigem Wenden mit dem Mehl überstäuben, dann mit der Gemüsebrühe und dem Zitronensaft ablöschen und gut durch kochen.

Die Sahne beifügen und die Sauce zur gewünschten Dicke einkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Bund gemischte Kräuter waschen und gegebenenfalls die Blätter von den Stielen zupfen.

Für den Crepes Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben  
und mit dem Mixstab zu einer glatten Masse aufmischen.

Durch den hohen Anteil an Kräutern bekommen die Crepes eine schöne grüne Farbe.

Die Crepes nun in einer beschichteten Pfanne (15 - 18 cm Durchmesser)  
von beiden Seiten ausbacken.

Die Pfannkuchen auf die vorgewärmten Teller legen, das Schwarzwurzel Ragout draufgeben  
und die Pfannkuchen dann zur Hälfte zuklappen.