



Rezeptidee der Woche

Winter

Woche 06 / 2023

Schwarzwurzeln in Schnittlauchrahm

500g	Schwarzwurzeln	
20g	Schalotten	
20g	Butter oder Margarine	
80ml	Weißwein	
250ml	Sahne, tierisch oder pflanzlich	
100g	Schnittlauch Frischcreme	
2 EL	Schnittlauchröllchen	
	etwas Zitronensaft, Salz & Pfeffer	

Zubereitung für 2 bis 3 Portionen:

Schwarzwurzeln etwas teilen, mit einem Sparschäler schälen, in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden und sofort ins Essig – oder Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden.

Schwarzwurzeln in einen Topf mit einem Gemüseeinsatz geben und in ca. 15 min. gar dämpfen.

Für die Sauce die Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Schalottenwürfel darin hell anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und dabei etwas einkochen lassen. Die Sahne zugießen und ebenfalls etwas einkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Schnittlauch-Frischcreme unterrühren. Salzen, pfeffern und die Schnittlauchröllchen einstreuen.

Die gegarten Schwarzwurzeln mit der Sauce vermengen.

