

## Gebratene Schwarzwurzeln mit Käsekruste

### Zutaten für 4 Portionen:

2 EL Zitronensaft – 600 g Schwarzwurzeln – 1 Ei – 1 TL Salz – 1 Tasse Semmelbrösel – 1 Tasse Käse (gerieben) – ½ Tasse Mehl – Öl zum Braten

### Zubereitung:

- In einer Schüssel Essig mit etwa 1 l kaltem Wasser mischen
- Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser abbürsten und schälen, anschließend direkt in Stücke schneiden und in das Essigwasser legen (*Beim Schälen verlieren die Schwarzwurzeln einen weißen Milchsaft, durch den sich das Fruchtfleisch dunkel färbt. Legt man das Gemüse sofort in Essigwasser passiert das nicht*)
- Zitronensaft mit einem Liter Wasser zum Kochen bringen und die Schwarzwurzeln darin etwa 10-15 Minuten garen
- Anschließend abkühlen und abtropfen lassen
- Das Ei auf in einem tiefen Teller verquirlen und mit Salz würzen
- In einem zweiten Teller Semmelbrösel und Käse mischen, in einem Dritten das Mehl vorbereiten
- Nun die Schwarzwurzeln zuerst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss in der Semmelbrösel-Käse-Mischung wälzen
- Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schwarzwurzeln darin goldgelb braten
- Dazu passen Salzkartoffeln und ein Salat

Wir wünschen guten Appetit!

