

Schwarzwurzeln in Sahnesauce

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Schwarzwurzeln – 1 Zitrone – 200 ml Gemüsebrühe – 200 ml Sahne – 1 Bund Petersilie – Salz – Pfeffer – Muskat – 40 g Pinienkerne – 1 EL Essig

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*)
- Zitrone auspressen und einen Teil des Saftes in Salzwasser geben; alles zum Kochen bringen und die Schwarzwurzeln darin etwa 15 Minuten garen
- Petersilie waschen, trocknen und fein hacken
- Für die Soße die Gemüsebrühe in einem Topf stark einkochen, dann die Sahne zugeben und weiter einkochen lassen
- Die Soße mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
- Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten
- Schwarzwurzeln abtropfen lassen, mit der Soße übergießen und mit Petersilie und Pinienkernen bestreut servieren
- Dazu passen Salzkartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

