

Überbackene Schwarzwurzeln

419

Typ: Fleisch

Quelle: Webkoch.de

Bemerkungen:

Zutaten:

- 1 kg Schwarzwurzeln
- 2 Spur Essig
- Salz
- 30 g Butter/Margarine
- 20 g Mehl
- ¼ l Milch
- weißer Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Eigelb
- 30 g mittelalter Gouda-Käse - gerieben
- 4 Scheibe gekochter Schinken; a 200g
- glatte Petersilie; - zum Garnieren

Rezept: Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, schälen und sofort in Essigwasser legen (Einmal-Handschuhe dabei benutzen). In kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 15 Minuten garen. Fett in einem Topf erhitzen, Mehl darin unter Rühren anschwitzen. Mit Milch unter Rühren ablöschen, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Eigelb und etwas Sosse verrühren. Mit dem Käse unter die Sosse rühren.

Schwarzwurzeln herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Je 5-6 Schwarzwurzeln jeweils in eine Scheibe Schinken wickeln. Evtl. mit einem Holzspiesschen feststecken.

Schwarzwurzeln in eine Gratinform legen. Sosse darüber verteilen. Dann im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C, Umluft: 200 °C, Gas: Stufe 4) ca. 10 Minuten überbacken. Mit Pfeffer bestreuen und mit Petersilie garnieren.

Man kann sich die Prozedur mit den Schwarzwurzeln vereinfachen, indem man sie gleich nach dem Abbürsten in kochendem Salzwasser gart und anschliessend schält. Da braucht man dann keine Schutzhandschuhe

Getränke:
Weisswein-Schorle

Info:
Pro Portion: 1510kJ/360kcal
E 18g, F 19g, Kh 25g
pn=Schuss, tb=El, sl=Scheibe
Zubereitungszeit
90 Min.