



Rezepte aus der Behr Küche

Schwarzwurzel-Auflauf



Zutaten für 4 Personen

1 kg Schwarzwurzeln
2 EL Zitronensaft
500g Möhren
Salz
200g Creme fraiche
2 Eigelb
1 Ei
2 EL Blattpetersilie (in Streifen geschnitten)
1/8 l trockener Weißwein
200g Emmentaler (gerieben)
Pfeffer aus der Mühle
Frisch gemahlene Muskatnuss
Fett zum einfetten der Form

Dazu empfehlen wir Salzkartoffeln.

Zubereitung:

1. Schwarzwurzeln waschen, schälen, in Stücke schneiden und sofort in Wasser mit einem EL Zitronensaft legen. 2. Die Möhren putzen, schräg in dünne Scheiben schneiden. Reichlich Wasser mit Salz und dem restlichen Zitronensaft aufkochen, Möhren und Schwarzwurzeln darin ca. 20 min. bissfest garen. 3. Backofen vorheizen (200°C, Ober- und Unterhitze). 4. Creme fraiche, Eigelb und Ei mit Petersilie, Wein und der Hälfte des Käses verquirlen. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. 5. Das Gemüse in einer gefetteten Auflaufform schichten, mit der Eimasse übergießen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 min goldbraun backen.