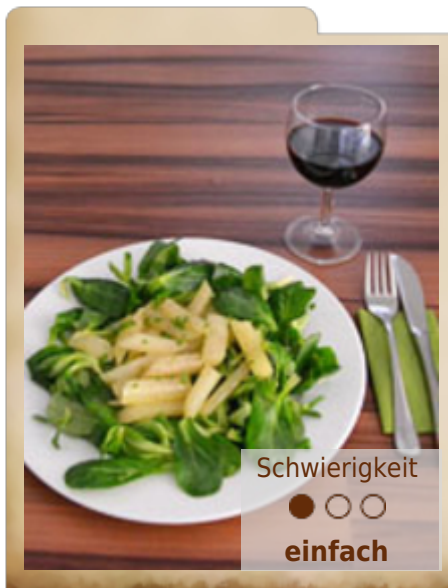




Rezepte aus der Behr Küche

Gebratene Schwarzwurzeln



Zutaten für 2 Personen

500 g Schwarzwurzeln
1 Zitrone
3 TL Zucker
4 EL Olivenöl
100 g Feldsalat
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für die Vinaigrette zunächst die Zitrone auspressen. 2 EL Zitronensaft mit Salz, 1 TL Zucker und Pfeffer mischen, 2 EL Olivenöl unterrühren.

Die Schwarzwurzeln schälen und waschen und schräg in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Schwarzwurzeln etwa 5 Minuten in kochendem Salzwasser vorgaren. Derweil den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Die Schwarzwurzeln trockentupfen und mit 2 EL Olivenöl in einer Pfanne 4-5 Minuten rundherum anbraten. Mit 2 TL Zucker bestreuen, 2-3 Minuten karamellisieren.

Die Schwarzwurzeln in eine Schüssel geben, mit Vinaigrette beträufeln, 10 Minuten marinieren lassen. Feldsalat unterheben und sofort servieren.