



## Beilage

# Schwarzwurzel-Gratin

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

800 gr	Schwarzwurzeln
	Saft einer halben Zitrone
	Salz
10 gr	Butter
2	Eier
1	Becher Crème Fraîche 200 gr
50 gr	Parmesan gerieben

**Zubereitung**

Schwarzwurzeln	Unter fließendem Wasser bürsten und (ebenfalls unter dem Wasser) mit dem Sparschäler schälen. In ca. 10 cm lange Stücke schneiden und diese Länge nach halbieren.
Hälfte des Zitronensaftes	Sofort in kaltes Wasser legen und die Hälfte des Zitronensaftes beifügen.
Schwarzwurzeln geschält und halbiert	5 dl Wasser aufkochen. Den restlichen Zitronensaft und etwas Salz beifügen und die Schwarzwurzelstücke hineingeben. 10 bis 15 Minuten kochen.  Abgiessen und dabei 1 dl der Kochflüssigkeit auf die Seite stellen.
Gratinform, Butter	Eine rechteckige Gratinform ausbuttern und die Schwarzwurzelstücke im 45°-Winkel gitterförmig hineinschichten. Achten Sie darauf, dass sich die Schwarzwurzeln nicht berühren. Dadurch kann Gratinsauce besser verteilt werden.
Eier, Crème fraîche, Käse sowie <i>1 dl der Kochbrühe</i>	Die Eier teilen in Eigelb und Eiweiss. Eigelb, Crème Fraîche, die abgemessene Kochbrühe und den Käse vermischen.  Eiweiss mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. Über die Schwarzwurzeln verteilen. In die Mitte des 200° heissen Backofens schieben und ca. 20 Minuten überbacken.

Passt zu Schnitzeln, Koteletts, Pouletbrüstchen, gekochtem Schinken, Bratwürsten, zu Kartoffeln sowie Teigwaren oder Reis.

**Tipp:** Gewaschene Schwarzwurzeln können auch ungeschält 3-4 Minuten im Dampfkochtopf vorkochen. Dann lässt sich die Schale problemlos abziehen.