



FEINES AUS DER SCHWARZWURZEL

Zutaten für 2 Portionen:

- 500 g Schwarzwurzeln
- Saft einer halben Zitrone
- 1 EL Butter
- 2 EL gemahlene Erdmandeln
- Frische Petersilie, gehackt
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Optional: Schwarzkümmelsamen

Für die Suppe:

- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Kartoffel, fein gewürfelt
- 400 ml Gemüsebrühe
- Optional: Schwarzkümmelöl, Kapern

Zubereitung:

Eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft vorbereiten, Einmalhandschuhe anziehen. Die Schwarzwurzeln schälen, waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und gleich in das vorbereitete Zitronenwasser geben, da sie sonst braun anlaufen.

Das Zitronenwasser salzen und die Schwarzwurzelstücke ca. 30 Minuten darin weichkochen, dann abseihen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Die abgetropften Wurzeln in der Butter schwenken, mit Erdmandeln bestreuen und nochmals durchschwenken. Vor dem Servieren mit Schwarzkümmelsamen, Pfeffer und Petersilie bestreuen ☺.

... und wenn dann noch was übrigbleibt:

Die Schalotte in Butter andünsten, Kartoffelwürfel zugeben, kurz mitdünsten und alles mit der Gemüsebrühe aufgießen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Das Schwarzwurzelgemüse zugeben, kurz mitkochen und alles fein pürieren. Schwarzkümmelöl und -samen darüber geben und servieren.

„Two in one“ und soooo lecker ☺

An Schwarzwurzeln – auch Winterspargel genannt – traut sich ja nicht jeder so recht ran ... nicht nur, dass sie so dreckig daliegen, beim Schälen sondern sie auch noch einen klebrig wachsigen Pflanzensaft ab – Handschuhe also ein Muss! ABER ... sind alle Hürden überwunden gibt es „puren, gesunden Genuss“.

NANA SAGT ...

Mein Mann liebt ♥ die Schwarzwurzeln und ist traurig, dass es die nicht öfters bei uns daheim gibt. Aber es ist einfach eine unfassbare „Batzerei“, aber jetzt mache ich das wieder mal dank Elinas super Idee! Und Gerhard freut sich ☺

