

Schwarzwurzel überbacken

Zutaten

1 kg Schwarzwurzel
2 EL Essig
8 Scheiben gek. Schinken
100 g Creme fraiche
100 ml Sahne
2 EL Zitronensaft,
Pfeffer,
100g Blue Bear Edelpilzkäse, evtl. etwas frischen Basilikum

Zubereitung

Schwarzwurzeln nach dem Schälen 20 Minuten in Salz-Essigwasser kochen. Abgießen und kalt abbrausen.

Backofen auf 200° vorheizen.

Gratinform einfetten.

Schwarzwurzeln je 3 oder 4 im Bündel mit eine Schinkenscheibe umwickeln, davei evtl ein paar Blättchen Basilikum dazwischen legen.

In die gefettete4 Auflaufform legen.

Creme fraiche mit Sahne und Zitronensaft verrühren, mit Pfeffer und etwas fein geschnittenem Basilikum würzen und über die Schwarzwurzeln gießen.

Den Käse in kleine Würfel schneiden oder nur zerbröseln und drüber streuen.

Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten überbacken.