

# Schwarzwurzel mit Currysahne

## Zutaten

1 kg Schwarzwurzeln,  
½ TL Curry,  
Pfeffer, Salz,  
1 TL Essig,  
4-5 EL Speisequark 40%,  
200ml süße Sahne

## Zubereitung

Die Schwarzwurzeln gut bürsten und ungeschält in sprudelndem Salzwasser ca. 25-30 Minuten kochen. Danach kann die Schale leichter abgezogen werden. Die geschälten Stangen in kleine Stücke schneiden.

Während die Schwarzwurzeln kochen die Currysahne vorbereiten:

Den Curry, Salz und Pfeffer mit dem Essig gut verrühren. Den Quark hinzufügen und erneut gut mischen. Die Sahne steif schlagen und unter den Quark geben. Zu den warmen Schwarzwurzeln servieren.