

Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Schwarzwurzeln in Estragonsahne mit Parmesan überbacken

Zutaten

500 g Schwarzwurzeln

etwas Butter

2 Schalotten

Estragon (frisch oder getrocknet)

Gemüsefond

Sahne

Muskat

Salz und Pfeffer

Parmigiano Reggiano *

Zubereitung

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, schälen und in fingerlange Stangen schneiden.

In einer Kasserolle die Butter erhitzen und die Schwarzwurzeln zusammen mit den fein gehackten Schalotten und dem Estragon darin andünsten. Mit dem Gemüsefond auffüllen und das Ganze etwa 20 Minuten sanft kochen lassen.

Danach die Sahne hinzufügen, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Ganze in eine flache Auflaufform geben und mit gehobeltem Parmigiano Reggiano bedecken.

Unter dem Grill kurz überbacken, bis der Käse kleine hellbraune Bläschen wirft.

Dazu serviere ich ähnlich wie zum Spargel einen milden Schinken und kleine Kartoffelchen.