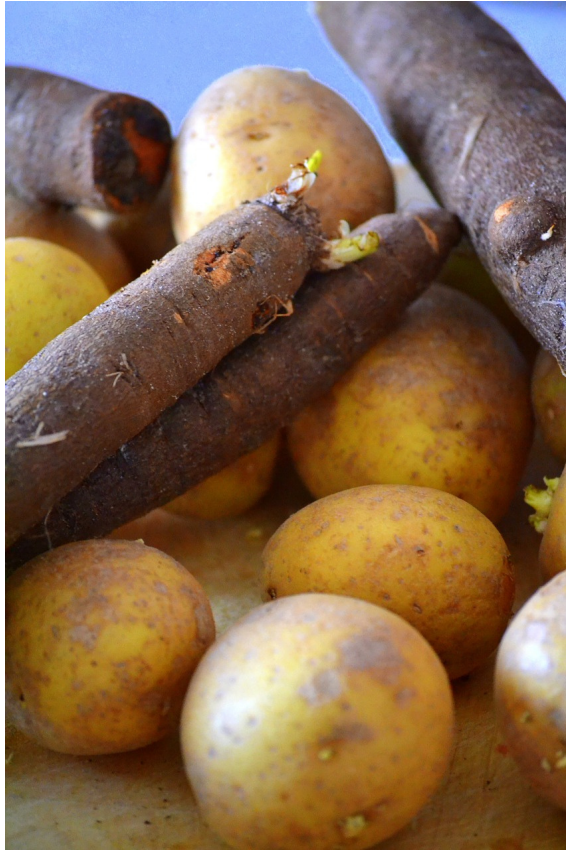


SCHWARZWURZELGRATIN



Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Schwarzwurzel
500g Möhren
2 EL Petersilie
2 Eigelbe
1 Ei
2 EL Essig
200g Creme fraiche
0,13l Weißwein
200g Emmentaler
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Die gewaschenen Schwarzwurzeln mit einem Sparschäler abschälen und in Stücke schneiden. Dann in 1 EL Essig und Wasser einlegen. Die Möhren putzen und in dünne schräge Scheiben schneiden. Reichlich Wasser mit dem restlichen Essig und Salz zum Kochen bringen. Die Möhren und die Schwarzwurzeln darin ca. 20 Minuten garen. Derweil den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Creme fraiche, die Eigelbe, das Ei, die in Streifen geschnittene Petersilie, den Wein und ca. die Hälfte des Käses vermengen und mit Pfeffer und Muskat würzen. Eine Auflaufform einfetten und darin das Gemüse schichten, mit der Eimasse übergießen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Nun bei ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.