

# Rezept Schwarzwurzelgemüse

## Zutaten:

1 kg Schwarzwurzeln

10 g Butter

Béchamelsauce (aus 0,5 l Vollmilch)

Zitronensaft

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

## Zubereitung:

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser abwaschen, beide Enden abschneiden, mit dem Gemüseschäler schälen, in ca. 15 cm. lange Stücke teilen und sofort in Essigwasser legen (damit diese nicht schwarz werden).

Die Butter in einem Topf zerlassen, die tropfnassen Schwarzwurzeln darin andünsten ca. 10 Min. garen bis die eigene Flüssigkeit verdampft ist.

Nun die Béchamelsauce zufügen und auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten Garziehen lassen.

Öfters umrühren.

Mit Zitronensaft pikant abschmecken.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)