

Unsere Rezeptidee

# Schwarzwurzeln mit Buttersauce

## Zutaten:

für ca. 2 Portionen

500 g Schwarzwurzel

4 EL Butter

3 EL Mehl

400 ml Milch

1/2 Zwiebel

1 Schuss Essig

Salz, Pfeffer

n.B. Zitronensaft

n.B. getrocknete Kräuter



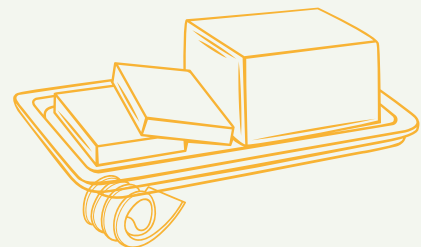
## Zubereitung:

Schwarzwurzeln schälen, ggf. halbieren und in einen Topf mit Wasser geben. Einen kräftigen Schuss Essig hinzugeben und ca. 20 Minuten kochen.

Währenddessen die Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne anschwitzen.

In einem Topf die Butter schmelzen und unter Rühren das Mehl hinzugeben. Kurz aufkochen lassen und anschließend unter ständigem Rühren die Milch hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Schwarzwurzeln abtropfen lassen und mit der Buttersauce servieren. Wer mag, kann getrocknete Kräuter wie Schnittlauch und Petersilie über das Gemüse streuen.



### Tipp:

Beim Schälen der Schwarzwurzel Handschuhe tragen, um Verfärbungen der Haut vorzubeugen.

## Guten Appetit!



Folge uns bei Instagram für noch mehr  
Rezepte und Lebensmittelinfos:  
[@heimischelandwirtschaft](https://www.instagram.com/heimischelandwirtschaft)