

Schwarzwurzeln mit Käse-Soße für 4 Personen

1 kg Schwarzwurzeln	mit Einweghandschuhen schälen und putzen. Sofort in Essigwasser legen, da sie sonst schnell braun verfärben.
Salzwasser	In 25 Min. kochen.
5 g Butter	In der Zwischenzeit eine Auflaufform mit ausstreichen. Die Hälfte des
240 g gekochten Schinken	einlegen, darauf die gekochten Schwarzwurzeln und mit dem restlichen Schinken abschließen.
150g Zwiebeln	und
2 Knoblauchzehen	hacken und in
40 g Butter	glasig dünsten.
25 g Mehl	darin kurz durch rösten.
100 ml Sahne	und
150 ml Brühe	darunter schlagen und zu einer sämigen Soße einkochen.
Salz & Pfeffer	Mit
Muskat	und würzen.
2 Eigelbe	Etwas Soße abnehmen, mit verquirlen und unter die restlichen, nicht mehr kochende Soße ziehen. Nicht mehr kochen lassen, sonst gerinnt das Eigelb.
100 g Käse	Am Schluss noch reiben und unter die Soße ziehen. Dann über die Schwarzwurzel gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad Ober- und Unterhitze ca. 20 Min. überbacken. Dazu passen Petersilienkartoffeln