

Überbackene Schwarzwurzeln mit Käsesoße

750 g Schwarzwurzeln Zitronensaft-Wasser Salzwasser	mit Einweghandschuhen schälen und putzen und sofort in legen. Dann in 25 Min. kochen.
Butter 1 Pck. Schinken gekochten Schwarzwurzeln restlichen Schinken	In der Zwischenzeit eine Auflaufform mit einfetten. einlegen, darauf die und mit dem abschließen.
30 g Butter 100g Zwiebeln 1 Knoblauchzehe 25 g Mehl 100 ml Sahne 150 ml Brühe Salz & Pfeffer Muskat 1 Eigelb	in eine Pfanne geben und klein hacken und pressen. Beides hellgelb dünsten. darin kurz durchrösten. und darunter schlagen und zu einer sämigen Soße einkochen. Mit würzen, sowie etwas dazugeben. Etwas Soße abnehmen, mit dem verquirlen und unter die restliche, nicht mehr kochende Soße ziehen.
100 g geriebenen Käse	Nicht mehr kochen lassen, sonst gerinnt das Eigelb. Am Schluss noch unter die Soße geben und sie über die Schwarzwurzeln gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad ca. 20 Min. überbacken.
	Dazu passen Petersilienkartoffeln.