

Überbackene Schwarzwurzeln mit Käsesoße



750 g Schwarzwurzeln
Zitronensaft-Wasser

mit Einweghandschuhen schälen und putzen und sofort in
legen.

Salzwasser

Dann in
25 Min. kochen.

Butter

In der Zwischenzeit eine Auflaufform mit
einfetten.

1 Pck. Schinken
gekochten Schwarzwurzeln
restlichen Schinken

einlegen, darauf die
und mit dem
abschließen.

30 g Butter

in eine Pfanne geben und

100g Zwiebeln

klein hacken und

1 Knoblauchzehe

pressen. Beides hellgelb dünsten.

25 g Mehl

darin kurz durchrösten.

100 ml Sahne

und

150 ml Brühe

darunter schlagen und zu einer sämigen Soße einkochen.

Mit

Salz & Pfeffer

würzen, sowie etwas

Muskat

dazugeben.

1 Eigelb

Etwas Soße abnehmen, mit dem

verquirlen und unter die restliche, nicht mehr kochende
Soße ziehen.

Nicht mehr kochen lassen, sonst gerinnt das Eigelb.

Am Schluss noch

100 g geriebenen Käse

unter die Soße geben und sie über die Schwarzwurzeln gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad ca. 20 Min. überbacken.

Dazu passen Petersilienkartoffeln.