

# 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

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

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

Salz & Pfeffer

Muskat

würzen, sowie etwas  
dazugeben.

1 Eigelb

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.