

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Schwarzwurzel mit Apfelweissoße

Zutaten: 800 gr. frische Schwarzwurzeln, etwas Essig oder Zitronensaft, Salz.

Soße: 4 Äpfel, 1 Zwiebel, 2 El. Butter, 275 ml. Apfelwein oder Apfelsaft, 100 gr. Schmand, Muskatnuss und Pfeffer.

Zubereitung: Die Schwarzwurzeln schälen und in Essig oder Zitronenwasser legen damit sie nicht braun werden. In wenig Salzwasser zugedeckt etwa 20 Minuten garen. Äpfel und Zwiebel in kleine Würfel hacken und in zerlassener Butter andünsten. Den Apfelwein oder Saft hinzufügen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze köcheln, bis die Äpfel leicht zerfallen. Schmand unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Schwarzwurzeln gut abtropfen lassen und unter die Soße mischen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)