

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Schwarzwurzeln in Buttersoße

Zutaten: 100 g Butter; 3 El Mehl, 1/4 l Milch
Pfeffer, Salz, Akazienhonig, Schwarzwurzeln,
Zitronensaft, Sauerrahm.

Zubereitung: Die Schwarzwurzeln putzen, in Stücke schneiden, und in wenig Wasser weich kochen. Aus Butter, Mehl, Milch und dem Kochsud, etwas Salz und einer Spur Akazienhonig eine Bechamelseße rühren und aufkochen.

Kurz vor dem Servieren mit ein paar Tropfen Zitronensaft und einigen Löffeln Saurer Sahne abschmecken

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)