



Gebratene Schwarzwurzeln

Für 4 Personen

1 Schuss Essig
1 kg Schwarzwurzeln

Saft von ½ Zitrone,
1 TL Mehl, Salz

3 EL Oliven- oder
Kürbiskernöl

Salz, Pfeffer,
Paprikapulver
1 - 2 EL frische,
gehackte Kräuter

Essigwasser bereitstellen.
Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen und
sofort in das Essigwasser geben. Wurzeln in ca. 5 cm lange
Stücke schneiden. Dicke Wurzeln längs halbieren.

Die Wurzeln in Zitronen-Mehl-Salzwasser in ca. 20 Min.
bissfest garen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Das Öl in einer Pfanne langsam erhitzen. Die Wurzeln
zugeben und bei mittlerer Temperatur 5 Min. braten lassen.

Gewürze zugeben und abschmecken.

Zum Schluss Kräuter untermischen und servieren.

Tipp: Petersilie, Schnittlauch und Bärlauch passen gut dazu.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse
in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

