

Schwarzwurzeln mit Souffléhaube

für 4 Personen

Zutaten:

1 kg	Schwarzwurzeln
4 EL	Essig
30 g	Butter
30 g	Weizenvollkornmehl
100 ml	Sahne
100 g	Emmentaler
3	Eier
	Salz; weißer Pfeffer
1 Prise	Muskat
etwas	Butter oder Margarine

Zubereitung:

In einer Schüssel Wasser und Essig mischen. Schwarzwurzeln gründlich waschen, schälen und sofort in das Essigwasser legen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Schwarzwurzeln in 3 – 4 cm große Stücke schneiden und im Salzwasser in 10 – 15 Minuten bissfest garen, herausnehmen und abtropfen lassen. **200 ml Kochwasser auffangen.**

Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl darin anschwitzen und mit 200 ml Kochwasser und der Sahne ablöschen. Die Sauce unter Rühren zum Kochen bringen und einige Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend abkühlen lassen.

Den Käse reiben. Die Eier trennen. Die Eigelbe und den Käse nacheinander in die Mehlschwitze einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eiweiße steifschlagen und vorsichtig unter die Mehlschwitze heben.

Backofen auf 200 ° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine ofenfeste Auflaufform einfetten und die gut abgetropften Schwarzwurzeln hineinlegen und die Soufflémasse darüber gießen. Ca. 20 – 25 Minuten (mittlere Einschubhöhe) backen.

Dieses Rezept stammt von der Ernährungsreferentin Gudrun Kayn-Scherneck