Schwarzwurzelsalat

Warum nicht mal einen Schwarzwurzelsalat probieren? Dieses Rezept ist einfach, preiswert und lecker, was will man mehr?

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 kg	Schwarzwurzeln
	Zitronensaft
	Milch
	Wasser
1 Becher	Sauerrahm
4 EL	Mayonnaise (oder Crême frâiche)
2 Stk.	(hartgekocht)
1 Bund	Dill
1 Schuss	Apfelessig
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Schwarzwurzelsalat in einer Schüssel Wasser und reichlich Zitronensaft mischen. Die Schwarzwurzeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit kaltem Wasser abbrausen und in das Zitronenwasser geben.

2. Einen Topf mit der gleichen Menge Milch und Wasser zum Kochen bringen. Die Schwarzwurzeln aus dem Zitronenwasser heben und in dem heißen Wasser weich kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

3. Sauerrahm, Salz, Pfeffer und Essig verrühren. Nach Belieben Mayonnaise und/oder Crème fraîche unterrühren. Eier in einem kleinen Topf Wasser in 10 Minuten hart kochen. Abschrecken, schälen und achteln.

4. Dille waschen, trockenschwenken und fein hacken. Schwarzwurzeln mit der Sauerrahm-Marinade vermengen und mit fast der gesamten Dille würzen. Salat anrichten, mit der restlichen Dille bestreuen und mit den Eiern garnieren. Die Eier salzen und dann alles servieren.

Tipp

Den Schwarzwurzelsalat mit frischem Schinken verfeinern. Außerhalb der Saison können auch Schwarzwurzeln aus dem Glas oder der Dose verwendet werden.