



Schwarzwurzeln mit knusprigem Speck

auf cremigem Kartoffel-Lauch-Stampf



30-40min



2 Personen

„Spargel des armen Mannes“, lange nannte man so die aus Spanien stammende Schwarzwurzel. Doch das fast vergessene Gemüse erlebt eine Renaissance - zu Recht! Die Schwarzwurzel ist geschmacklich alles andere als arm: Mit ihrer würzigen, leicht nussigen Note wird sie heute zur Protagonistin. Wir karamellisieren die köstliche Knolle in süßer Zwiebelmarmelade, dazu gibts knusprigen Speck und cremigen Kartoffel-Lauch-Stampf. Mmh ...

Was du von uns bekommst

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Bund Schwarzwurzeln
- 2 Packungen Baconstreifen
- 1 Becher Crème fraîche 7
- 1 Stange Lauch
- 1 Päckchen Zwiebelmarmelade 12

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Die Kartoffeln sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen.

Allergene

Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 799kcal, Fett 40.0g, Kohlenhydrate 78.0g, Eiweiß 25.9g



1. Kartoffeln kochen



2. Schwarzwurzeln einlegen



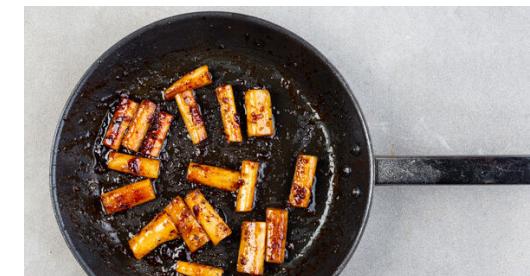
3. Speck anbraten



4. Schwarzwurzeln braten



5. Kartoffeln stampfen



6. Schwarzwurzeln verfeinern

Die **Schwarzwurzeln** aus dem Essigwasser nehmen und abtropfen lassen, ggf. mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. In der Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze 6-8Min. goldbraun und weich braten, die Pfanne vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Die **Kartoffeln** mit der **Crème fraîche** zu einem cremigen **Püree** stampfen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Lauch** in feine Ringe schneiden, unter das **Püree** mengen und bei mittlerer Hitze unter Rühren in 3-4Min. bissfest garen.

Die **Schwarzwurzeln** erneut mittelhoch bis hoch erhitzen, die **Zwiebelmarmelade** unterrühren und ca. 1Min. karamellisieren lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Schwarzwurzeln** auf dem **Kartoffel-Lauch-Stampf** anrichten und mit dem **Speck** garniert servieren.