

Cremiges Schwarzwurzelgemüse aus dem Ofen

60–75 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Schwarzwurzel
400 g	Hokkaidokürbis
1 Stk.	Apfel, grün
0.5 Stk.	Zwiebel, weiß
1 EL	Essig
1.5 EL	Butter
1.5 EL	Mehl
2 EL	Schlagobers
250 ml	Milch
1 Stk.	Lorbeerblätter ganz
1 Stk.	Nelken ganz
1 Prise	Muskatnuss gemahlen
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Zubereitung

1. Im ersten Schritt werden die Schwarzwurzeln gründlich gewaschen und geschält. Anschließend in etwas Essigwasser legen. Den Kürbis nun ebenfalls waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden.
2. Im nächsten Schritt einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Schwarzwurzeln darin für etwa 5 Minuten garen. Danach abschrecken und mit einem Stück Küchenrolle trocken tupfen.
3. Nun den Apfel waschen und in feine Spalten schneiden. Für die cremige Sauce die Butter in einem Topf schmelzen lassen und danach das Mehl hinzugeben und unter Rühren anschwitzen. Mit der Milch aufgießen und zu einer cremigen Sauce rühren. Dabei sollten keine Klumpen entstehen.
4. Die Zwiebel schälen und mit der Nelke und dem Lorbeerblatt in die Sauce geben und 15 Minuten darin mitköcheln.
5. Den Ofen auf 220 °C vorheizen. In einer mit Butter ausgefetteten Form das Gemüse (Schwarzwurzeln und Kürbisspalten) sowie die Apfelspalten verteilen. Nun mit der Sauce übergießen und für etwa 20 Minuten im Ofen backen.
6. Der Auflauf kann mit Petersilkartoffeln und einem Salat serviert werden.