

Schwarzwurzel mit Ziegenkäse

Zutaten

500 g Schwarzwurzeln
Saft einer Zitrone
3 EL Butter
Salz Pfeffer
1 Knoblauchzehe leicht angedrückt
3 Lorbeerblätter
1 Bund Schnittlauch
4 EL Olivenöl
3 EL Haselnusskerne
150 g Ziegenfrischkäse

Zubereitung

Schwarzwurzeln schälen, waschen, der Länge nach und quer halbieren und sofort in eine Schüssel mit kaltem Wasser und Zitronensaft geben. Den Boden einer breiten Pfanne dick mit 2 EL Butter einstreichen, Schwarzwurzeln mit der Schnittfläche nach unten hineinssetzen. Wasser angießen, sodass das Gemüse zu zwei Dritteln bedeckt ist. Schwarzwurzeln mit Salz und Pfeffer würzen, eine Knoblauchzehe und Lorbeerblätter zufügen. Mit passend zurechtgeschnittenem Backpapier (in der Mitte ein kleines Loch) bedecken und zum Kochen bringen. Gemüse dünsten, bis die Flüssigkeit vollständig verkocht ist, und goldbraun braten. Schnittlauch mit Olivenöl pürieren. Haselnüsse grob hacken und mit 1 EL Butter goldbraun rösten. Schwarzwurzeln mit dem Ziegenkäse, Haselnüssen und Schnittlauchöl anrichten.