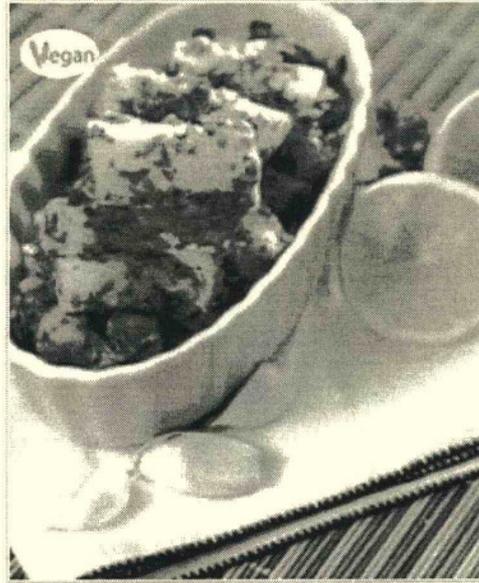


R e z e p t e

Schwarzwurzeln mit Gremolata

KATEGORIE: Vorspeisen, Salate, Hauptgerichte, Vegetarisch, Vegan



ZUTATEN

1 kg Schwarzwurzeln,
2 Bund Petersilie,
3 Bio-Zitronen,
1 Zehe Knoblauch,
Olivenöl,
Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Petersilie und Knoblauch fein hacken, die Zitronenschale abreiben und alles in eine große Schüssel geben. 3 EL Öl, Pfeffer und Salz dazugeben.

Schwarzwurzeln unter fließend kaltem Wasser mit dem Sparschäler schälen, in Stücke schneiden und gleich in einen Topf mit Wasser und Zitronensaft geben. Die Wurzeln ca. 10 Min. in Salzwasser bissfest kochen. Mit der Gremolata mischen und warm als Vorspeise oder kalt als Salat servieren.

Mit Pellkartoffeln und einem Stück Butter wird auch ein Hauptgericht daraus.



Lieferservice ökol. Erzeugnisse

tel 05295 930 321

fax 05295 930 322

E-Mail: loe.sandbote@t-online.de

Onlineshop: www.lieferservice-naturkost.de