

Schwarzwurzel Gratin

Zutaten für 8 - 10 Personen:

etwas Butter zum Ausreiben der Gratinform
2 kg Schwarzwurzeln
1 EL Salz
1 Zitronensaft
500 g Schinkentranchen

Guss:

6 dl Halbrahm
2 Eier
Salz, Pfeffer
etwas Paprika, Muskat
100 g grob gehackte Haselnüsse
200 g Reibkäse

Zubereitung:

Ofen auf 220°C vorheizen.

Die Schwarzwurzeln unter leicht fließendem Wasser schälen, in ca. 10- 15 cm lange Stücke schneiden und in Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun oxidieren.

Salzwasser mit Zitronensaft aufkochen und die Schwarzwurzeln zugeben. 15 - 20 Minuten noch bissfest köcheln lassen. Herausnehmen und kalt abschrecken.

Die Hälfte der Schwarzwurzeln mit den Schinkentranchen einwickeln. Die restlichen Schwarzwurzeln in die ausgebutterte Form schichten und die Schinkenrollen darauf legen.

Für den Guss Halbrahm, verklopfte Eier und Gewürze verrühren, über die Schwarzwurzeln giessen. Nüsse und Käse darüberstreuen.

In der Mittelrille des Ofens 20 - 25 Minuten gratinieren.

