



Schwarzwurzeln mit Zitronen-Butterbröseln

Man nehme für 4-6 Portionen:

800 g Schwarzwurzeln	
2 Bio-Zitronen	von 1 Zitrone die Schale abreiben, die Zitrone halbieren und auspressen, die andere Zitrone in Scheiben schneiden
4 EL Olivenöl	
2 Knoblauchzehen	halbieren, pellen, den Keim entfernen, fein würfeln
100 g Pankobrösel	
40 g Butter	in kleine Stücke schneiden
3 Stiele glatte Petersilie	Blätter von den Stielen zupfen und hacken
ein paar Thymianzweige	Blätter von den Stielen zupfen und mit der Petersilie vermengen
etwas Zitronensäure	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
außerdem:	Backofen auf 200° OUH vorheizen

- Ca. 1 Liter Wasser mit etwas Zitronensäure in eine Auflaufform geben. Schwarzwurzeln schälen und darin aufbewahren. In einem Topf ½ Liter Wasser mit der Hälfte des Zitronensaftes und etwas Salz erhitzen und die Schwarzwurzeln darin etwa 5 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen.
- Die Schwarzwurzeln in die Auflaufform legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitronenscheiben darauf legen und alles mit Olivenöl beträufeln. Zitronenschale, Knoblauch, Pankobrösel, etwas Salz und Pfeffer mit der Butter vermischen und über die Schwarzwurzeln verteilen. Im Backofen 20 Minuten rösten.
- Vor dem Servieren mit der Kräutermischung bestreuen.

Dazu: Baguette und trockener Weißwein