

# Omas Rezeptesammlung

## Großmutter's Schwarzwurzelgemüse

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Beilage, Gemüse, Herbst, Schwarzwurzel

---

2	Zwiebeln	4	Eier
1 kg	Schwarzwurzeln	6 Essl.	Schlagsahne
1/2 Liter	Gemüsebrühe	1 Essl.	Mehl, gestr., evtl. mehr
80 g	Gorgonzola		Pfeffer (a. d. Mühle)
1/2 Bund	Petersilie, glatte		

---

Die Zwiebeln pellen und fein würfeln. Die Schwarzwurzeln waschen, unter fließendem Wasser schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Zwiebelwürfel und Schwarzwurzelstücke in die kochende Brühe geben und etwa 12 Min. zugedeckt auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 garen.

Gorgonzola würfeln. Petersilie waschen, zupfen, gut trocknen und im Universal Zerkleinerer hacken.

Die Eier etwa 6 bis 7 Min. wachsw weich kochen.

Die Schwarzwurzeln aus der Brühe nehmen. Sahne mit Mehl verrühren und in die kochende Brühe geben. Etwa 5 Min. kochen lassen. Die Eier abschrecken und pellen. Den Käse unter die Soße heben. Die Soße mit Pfeffer abschmecken.

Die Schwarzwurzeln auf einer Platte anrichten, mit der Soße begießen und mit Petersilie bestreuen. Die Eier halbieren und auf das Gemüse legen.