

# Delikate Wurzeln

Sie sind sehr gesund, enthalten viel Ballaststoffe, und aus ihnen lassen sich köstliche Gerichte zaubern. Einen Nachteil haben **Schwarzwurzeln** allerdings: Es ist schwierig, sie zu schälen. Doch der Geschmack des «Winter-Spargels» entschädigt für die Mühe.

## Tilsiter auf Portulak und Schwarzwurzelsalat an Honig-Vinaigrette

### Für 4 Personen

200 g Rahm-Tilsiter

**Vinaigrette:** 1 El Zucker, 1 kleine Zwiebel, gehackt, 1 dl Rahm, 2 Tl Zitronensaft, 2 El Tannen-Honig, Salz, Pfeffer  
500 g Schwarzwurzeln, Weissweinessig  
50 g Portulak, gerüstet und gewaschen



1 Für die Vinaigrette den Zucker in einer Pfanne caramolisieren. Zwiebel beigeben, mit Rahm ablöschen, einige Minuten kochen und im Mixer ganz feinpürieren. Mit Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer würzen.

2 Schwarzwurzeln schälen und sofort in Essig-Wasser legen. In Stücke schneiden und weich dämpfen. Sofort mit einem Teil der Vinaigrette marinieren.

3 Mit einem Hobelmesser oder Sparschäler vom Tilsiter dünne Späne abziehen und daraus Blumen formen.

4 Schwarzwurzeln mit Portulak und Käseblumen anrichten und mit Vinaigrette beträufeln.