

# SCHWARZWURZEL-GRATIN MIT MEDITERRANEM CRUNCH

Schwierigkeit: einfach / ca. 45 Min. Arbeitszeit

Kohl und Steckrüben zählen zum typischen Wintergemüse, doch auch die Schwarzwurzel gehört dazu und deshalb gibt es hier ein leckeres Rezept für einen Schwarzwurzel-Auflauf, der nicht nur lecker schmeckt, sondern auch Bauch und Seele wärmt!

## ZUTATEN



ca. Für 2-3 Personen

1-2 Zitronen (Saft und Abrieb)

---

1,5 kg Schwarzwurzel

---

Salz

---

1 Knoblauchzehe

---

80 gr getrocknete Tomaten in Öl

---

80 gr Haselnusskerne

---

60 gr Butter

---

60 gr Semmelbrösel

---

Kräutersalz

---

Pfeffer

---

½ TL Harissa

---

1 TL Paprikapulver edelsüß

---

1-2 TL getrocknete mediterrane Kräuter

---

250 ml Sojacreme

---

## ZUBEREITUNG

Die Zitronen zunächst abreiben und den Abrieb beiseitestellen, dann den Saft auspressen und zusammen mit ca. 1,5 Liter Wasser in eine große Schüssel geben.

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen (dabei am besten Handschuhe tragen!) und ins Zitronenwasser legen, um Verfärbungen zu verhindern.

Anschließend in circa 10 cm lange Stücke schneiden, sehr dicke Wurzeln dabei längs halbieren. In einem Topf Wasser

zum Kochen bringen, salzen und die Schwarzwurzeln darin ca. 15 Minuten bissfest garen.

Währenddessen den Backofen auf 175°C vorheizen. Eine große Auflaufform mit etwas Öl von den getrockneten Tomaten auspinseln. Tomaten und Haselnüsse hacken. Butter, etwas Kräutersalz und 2 TL Zitronenabrieb mit den Semmelbröseln zu Streuseln verarbeiten.

Die Sojacreme mit den Gewürzen und ca. 1 TL Zitronenabrieb verrühren. Die gegarten Schwarzwurzeln abgießen, kurz abkühlen lassen und in die Auflaufform geben. Mit der Sojacreme-Mischung übergießen, mit gehackten Nüssen und Tomaten betreuen und zum Schluss die Semmelbrösel-Streusel darüber verteilen. Circa 20 Minuten überbacken. Dazu schmeckt zum Beispiel Kartoffelstampf mit Muskat und Riesling.